
كتب الفراشة
سلسلة الطبخ المصوّر
أفضل أنواع
الحلويات
DRJOEZAHI.COM
مكتبة لبنان ناشرون


كتب الفراشة
سلسلة الطبخ المصور
أفضل أنواع
الحلويات
دليل كامل مصور حول
فن إعداد الحلويات العالمية بنجاح،
وطرق خبزها وتزيينها
•
أكثر من ١٠٠ وصفة شهية
مصورة خطوة خطوة
•
التقنيات الأساسية ومهارات المحترفين
DRJOEZAHI.COM
مكتبة لبنان ناشرون

أفضل أنواع
الحلويات


DRJOEZAHI.COM

إعداد

الدكتور يوسف فرحات

مكتبة لبنان ناشرون

المحتويـــــات









DK دورلِنغ كِندرسلي
مكتبة لبنان ناشرون ش.م.ل.

نشر مكتبة لبنان ناشرون
بالتعاون مع شركة دورلِنغ كِندرسلي

حقوق الطبع © دورلِنغ كِندرسلي ليمتد، لندن - الطبعة الإنكليزيّة
حقوق الطبع © مكتبة لبنان ناشرون ش.م.ل. - الطبعة العربيّة

مكتبة لبنان ناشرون
web site address:
www. librairie-du-liban.com.lb
صندوق البريد: ١١-٩٢٣٢
بيروت - لبنان
وكلاء وموزّعون في جميع أنحاء العالم

الطبعة الأولى: ٢٠٠٠
طُبع في لبنان
رقم الكتاب: 01R100113

DRJOEZAHI.COM

قواعد تحضير الحلوى وأصولها ٣٠

يَعرض هذا الكتاب الموادّ الأساسيّة للحلوى الجيّدة، والأواني المستعملة لها، كما يُقدِّم دليلًا للتقنيّات الأساسيّة الضروريّة لتحضيرها.

الوصفات ٥٩

أكثر من ١٠٠ وصفة غاتو لكلّ المناسبات، مع شرح وافٍ لكلّ مرحلة، ونصائح عمليّة تتعلّق بالتحضير وبكيفيّة حفظ الغاتو.



التغطية والحشوة والزينة ١٣٨

شروح مبسَّطة ترافقها صور واضحة تُبيِّن كيفيّة تزيين الغاتو وإتمامه بمهارة.



DRJOEZAHI.COM

مقدّمة



حلاوة رائعة

ليس الغاتو عمليّة مهارة في جمع الطحين والزبدة والبيض واللوز والفاكهة والتوابل وعصير الفاكهة وحسب، وإنّما هو أيضًا تعبير عن ثقافة وتجسيد لتاريخ. فالغاتو، برموزه الغنيّة، يحفظ التقاليد أكثر من أيّ عمل مطبخيّ آخر. وعلى مرّ العصور، ساهم المسافرون والحجّاج والتجّار والغزاة، في نشر عاداتهم وتقاليدهم المطبخيّة، ونشأ عن عمليّة التبادل مزيج من الغاتو متنوّع وغريب. مع ذلك فإنّ كلّ شعب استطاع أن يحافظ على سلامة تقاليده التي يمكن التعرّف إليها عبر الأسفار. فتورتة زَخر لا يكون لها مذاقها المميّز إلّا في ڤيينا، ولا نتعرّف إلى نكهة الكعكة بالجبن الحقيقيّة إلّا في نيويورك، ولا نكتشف سرّ طعم الكروكمبوش إلّا في باريس. وهذا الكتاب هو استعراض لتاريخ كلّ ما هو جميل، في جولة حول العالم، لإرضاء مذاق مُحبّي الحلوى أينما كانوا.

DRJOEZAHI.COM

المصادر والأصول

كانت الحلوى، في بداياتها، تُحضَّر من الموادّ الأساسيّة. وعندما فُتح طريق الشرق في القرون الوسطى، عَرفت أوروبا عددًا من الموادّ الغريبة، كاللوز والتين والتمر وماء الزهر والليمون، والسكّر المستَخرَج من القصب، ومآكل نادرة بقيت مدّة طويلة في متناول طبقة النبلاء دون سواها. وإلى هذه الحقبة يعود تاريخ الأنواع الأولى من الحلوى الحقيقيّة، كالخبز بالعسل أو الزنجبيل، والبسكويت الشديد. وقد حمل التجّار العرب، بعد عودتهم من الشرق، أنواعًا من التوابل الغريبة إلى أوروبا، راحت تتكاثر وتتنوّع. وهذا ما جعل الحلوانيّين يتعاونون وينظّمون أعمالهم في المدن الكبرى. وفي أواخر القرون الوسطى لم تعد التوابل من الموادّ النادرة، على الرغم من بقائها خاصّة بالنبلاء والبورجوازيّة الميسورة. وقد اعتُبر السكّر واللوز من الموادّ المفضّلة، فظهرت، في تلك الحقبة، أنواع جديدة من الحلوى، كالخبز بالمرزبان، المنقوش بقوالب خشبيّة.



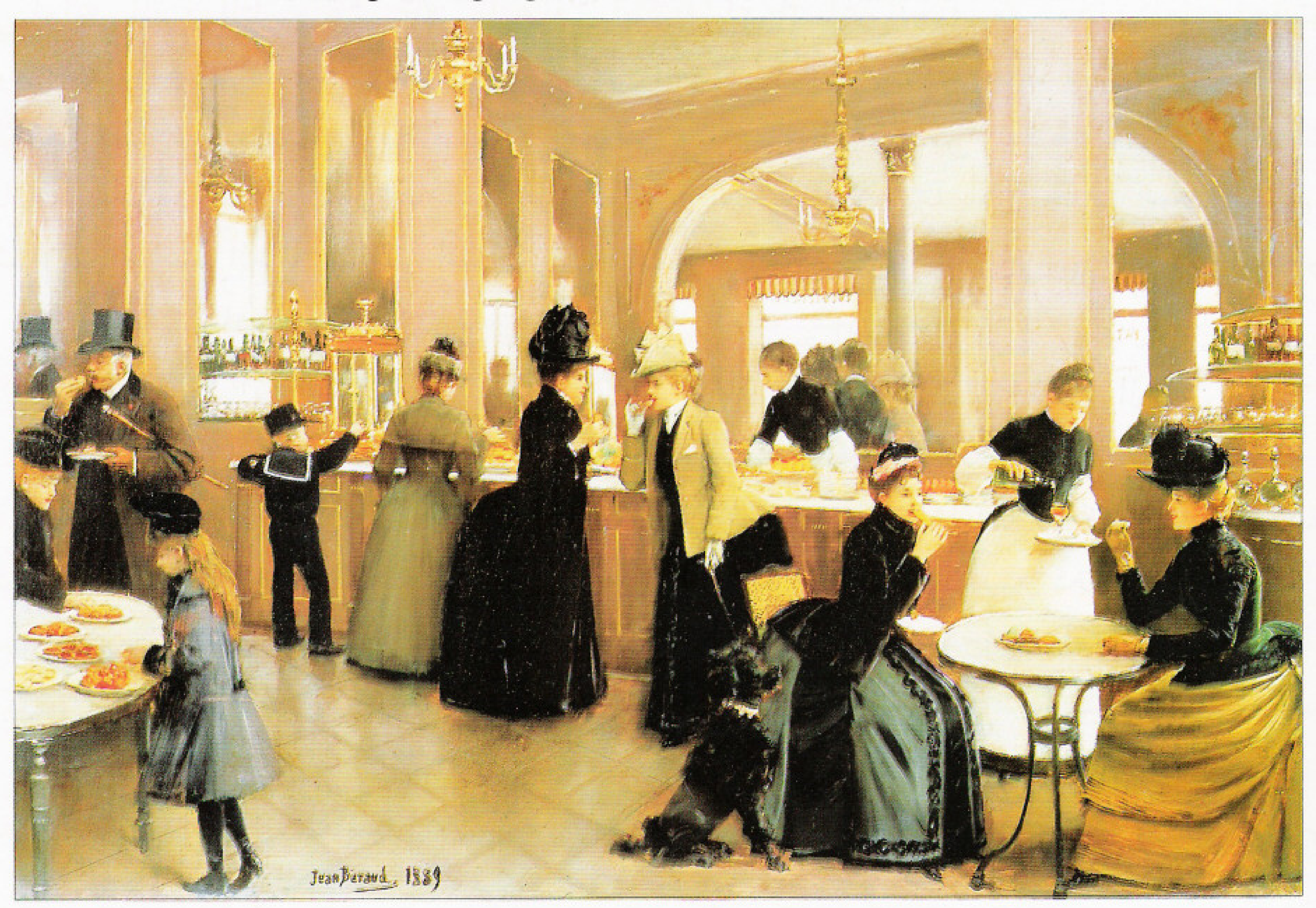
قالب غاتو من القرن السابع عشر

غاتو الأعياد

غالبًا ما كانت الأعياد تفسح المجال أمام تحضير أجمل أنواع الغاتو. وفي هذه المناسبات كان البيض والزبدة والطحين موادّ تُطيَّب بأخرى مستجلَبة، كاللوز والسكّر والقرفة. ونظرًا إلى ارتفاع أسعار هذه الموادّ، كان لا بدّ من إيجاد طريقة لحفظ الغاتو طوال أشهر الشتاء. وبما أنّ حفظ الغاتو مدّة طويلة كان أمرًا مهمًّا فقد تركَّز الانتباه على كعكات البهار والثمار المجفَّفة. وبين الأنواع التقليديّة يأتي غاتو الأعياد في طليعة الحلوى التي لا يزال تحضيرها مستمرًّا حتّى أيّامنا. فهناك أصناف كثيرة تتبع اليوم طرق التحضير التي كانت معتمَدة منذ قرن أو قرنَين.

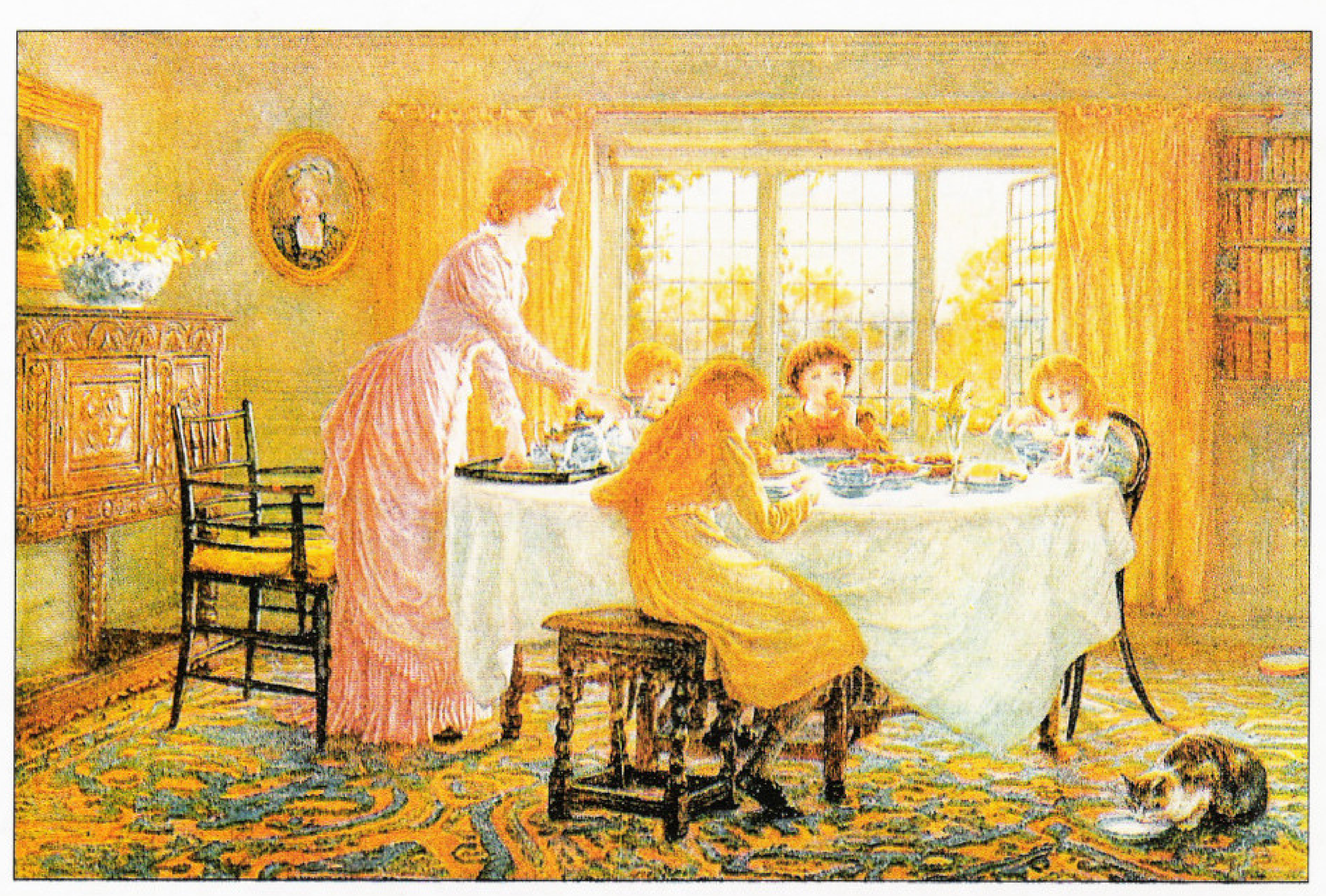
عصر المقاهي

شهد عصر النهضة تطوّرًا واضحًا في الأذواق داخل المطابخ الفرنسيّة والإيطاليّة التي كانت تابعة لبلاطات الملوك. كان لفنّ العيش هذا أثره على الحياة اليوميّة في أوروبا. وخلال القرنين السابع عشر والثامن عشر تكاثرت دكاكين الحلوى التي تطوّرت إلى مجموعة من المقاهي، صرنا نطلق عليها اليوم اسم «صالونات الشاي». وقد انتشرت هذه الصالونات في مدينة ڤيينا وأعطت العاصمة النمساويّة طابعًا مميّزًا. وبحسب ما جاء في أحد الكتب الصادرة في ذلك العصر فإنّ الناس كانوا يتناولون القهوة في تلك الصالونات ويتذوّقون قطعًا تتكوّن من مزيج البيض والسكّر والكريم والميرانغ، كما كانوا يتناولون الغاتو الساده أحيانًا. وكانت تلك الصالونات مكانًا لتلاقي الأصدقاء ومسرحًا لتبادل الآراء. ففي ڤيينّا، المطعَّمة بالمستوردات الشرقيّة، كانت القهوة والحلوى قد تحوَّلتا إلى جزء من فنّ العيش فيها.



داخل صالون شاي في القرن التاسع عشر

DRJOEZAHI.COM



وقت تناول الشاي

وقت تناول الشاي

في أواخر القرن التاسع عشر ظهر ما عُرف باسم «شاي الساعة الخامسة». وهذه العادة أطلقَتها دوقة «بِدْفورد» للترفيه عن أصدقائها بين وقتَي الغداء والعشاء. وقد غدت تقليدًا، يميّزه غطاء للمائدة مطرَّز، وأدوات خزفيّة صينيّة، وملاعق وسكاكين وشُوَك من الفضّة. وفي هذا الوقت كان المدعوّون يتناولون أنواعًا كثيرة من الغاتو والمخبوزات. وبعد أن انخفض سعر الشاي، شاع تناوله عند العائلات غير الميسورة أيضًا، وكانوا يتناولونه مع الحليب (اللبن) في نحو الساعة السادسة ويتناولون معه مآكل باردة وكعكَ الثمار المجفَّفة المنزليّ الصنع.

DRJOEZAHI.COM

ثلاثة قرون من التقاليد الأميركيّة

كان الهولنديّون من أوائل المستوطنين الذين استقرّوا في أميركا الشماليّة، ولا سيّما في منطقة بنسلڤانيا. وفضلًا عن محاصيلهم الزراعيّة، اهتمّ أولئك المزارعون ببيع كعك البهار والثمار المجفَّفة. وقد لقي هذا النوع من الكعك رواجًا كبيرًا في الأسواق وخلال المعارض الزراعيّة. وكان الألمان والبولونيّون والسكندينافيّون من محبّي القهوة والغاتو، فحملوا معهم وصفاتهم المتنوّعة، ومنها كعكة الزبيب، والتورتة، وفطائر الأعياد. وسريعًا ما احتلَّ الغاتو مركز الصدارة على الموائد العائليّة الأميركيّة. ومع بداية هذا القرن كان كبار طهاة ما وراء الأطلسيّ قد بدأوا ينافسون مَهَرة ڤيينّا، وكانت النتيجة أن غزت أنواع الحلوى العالم الجديد.

دَوْر الوصفات المكتوبة

ساهمَت كتب الطبخ، إلى حدّ بعيد، في نشر تقنيّات الحلوى وتقاليدها . فالطبّاخون الذين تلقّوا دروسهم في مدارس أوروبيّة كبيرة، وربّات البيوت، والتجّار، دوّنوا كلُّهم ما يعرفون من وصفات. والكتب التي تهتمّ بفنّ الطبخ وتحضير الحلوى، من أقدم مخطوطة حتى آخر مؤلَّف حديث، قد طُبعت غير مرّة ونُقلت إلى لغات متعدِّدة. وهي تدلّ بوضوح على حيويّة التقاليد المطبخيّة عبر العالم.

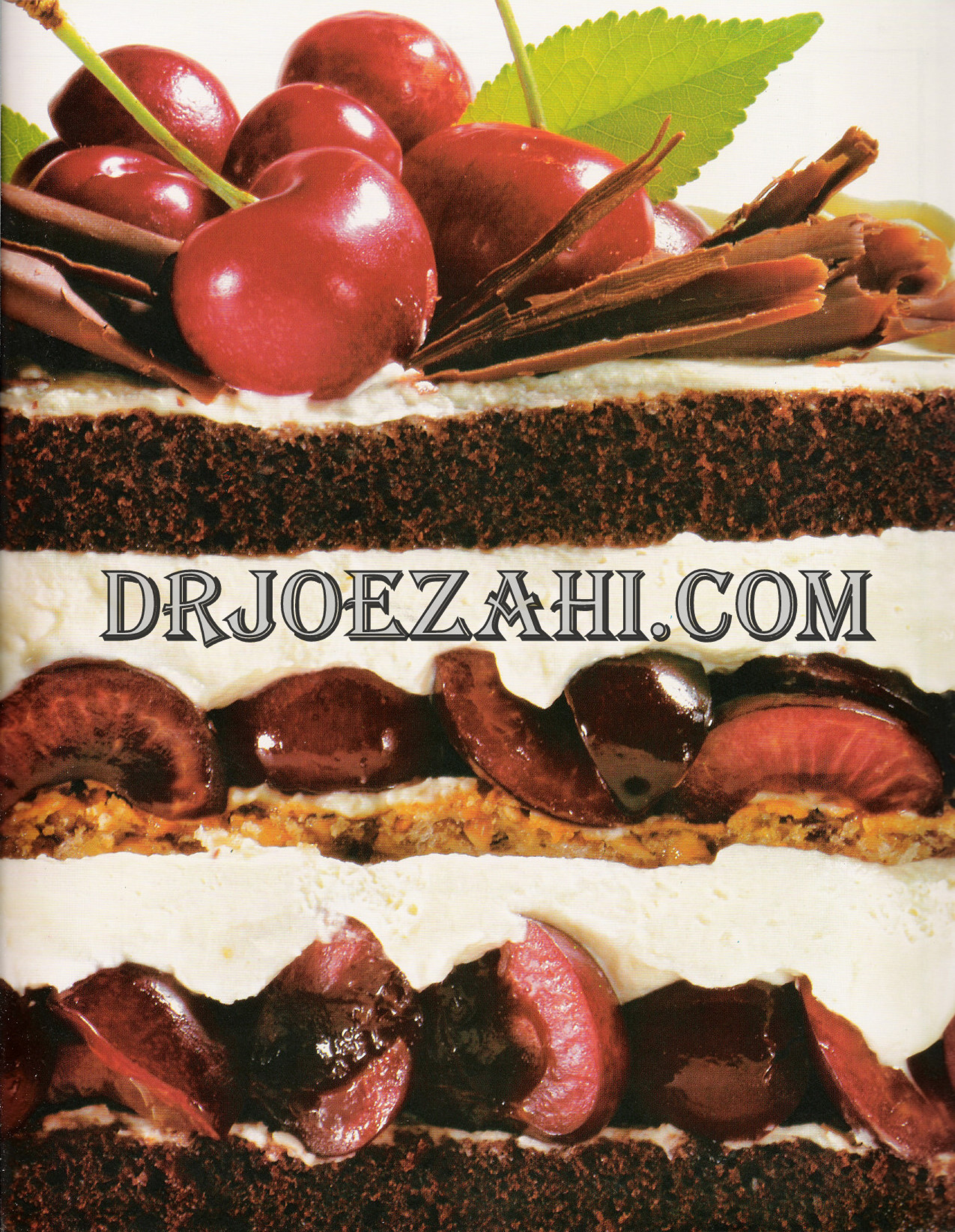
لقد اخترتُ لهذا الكتاب وصفات متنوّعة، مع الحفاظ على خصائص كلّ منها في بلد المنشأ. وهو يحوي الغاتو الملتفّ، والبريوشة بالزبدة، والپتي فور، والغاتو التقليدي، وغاتو الأعراس المتعدّد الطبقات، وأنواعًا ممتعة من الحلوى لحفلات الأولاد. فالكتاب يضمّ أكثر من مائة وَصْفة، وأتمنّى أن تجدي، سيّدتي، متعةً في تحضيرها وتذوّقها كتلك المتعة التي وجدتُها في جمعها.

DRJOEZAHI.COM

لكي يأتي تحضير الغاتو ناجحًا

الممارسة العمليّة أساسيّة في تحضير كلّ حلوى. والتقنيّات تُرافقها الصوَر مع كلّ مرحلة، كما أنّ المهارات اليدويّة التي يُبديها المحترفون مدوَّنة ومشروحة بالتفصيل. وهذا ما يسمح لكِ بإعداد أنواع لذيذة وجميلة من الغاتو. ولكي يأتي تحضير الغاتو ناجحًا، ينبغي أن يُراعى عددٌ من القواعد الأساسيّة:

- احرصي على أن يكون إعداد الوصفة متتابعًا فلا يتخلّله انقطاع.
- قبل البدء بالتحضير، تحقّقي جيّدًا من وجود الموادّ المطلوبة كلّها أمامك.
- استعملي دائمًا موادّ تكون بحرارة الجوّ المحيط.
- جهّزي موادّ الوصفة وتحقّقي من وزنها قبل بدء عمليّة المزج.
- إنّ اختيار القالب المناسب أمر مهمّ، ولا تأخذي بعين الاعتبار التعليمات التي يمكن أن تكون مدوّنة على قالب الحلوى. يكفي في هذا المجال أن تقيسي القطر، وعلى أساس هذا القياس يمكنك اختيار القالب المناسب.
- حَمّي الفرن دائمًا قبل إدخال الغاتو إليه.
- إنّ درجة الحرارة المطلوبة في عمليّة إنضاج الغاتو مهمّة وأساسيّة. ويمكنكِ التأكّد من صحّة درجة الحرارة بوضع ميزان حرارة داخل الفرن قبل خَبز الكعك.
- إنّ وقت الإنضاج المدوَّن في هذا الكتاب قد يتغيَّر بحسب نوع الفرن المستعمَل. لذلك يُنصح عامّةً باختبار نضج الحلوى قبل نهاية الوقت بحوالى خمس دقائق (انظري ص ٥٠). وبنتيجة ذلك يمكنك إيقاف عمليّة الخَبز أو تركها وقتًا إضافيًّا.
- **تنبيه: إنّ النساء الحوامل، والأولاد الصغار، والمسنّين، هم عرضة، أكثر من سواهم، للإصابة بداء السلمونلات الذي قد يسبّبه وجود البيض النيء. لذلك فإنّ البيض الذي يدخل الحلويات يجب أن يكون طازجًا، تحاشيًا لكلّ خطر.**


DRJOEZAHI.COM

١

غاتو لكلّ الأذواق

إنّ الوصفات المصوَّرة والمشروحة في الصفحات التالية تُقدِّم فكرةً عن كلّ أنواع الغاتو التي يمكن أن تُحضِّريها بنجاح، إذا أنت اتّبعت التوجيهات التي يعرضها هذا الكتاب. وتجدين هنا أنواع الحلوى التي ترضي كلَّ الأذواق وتصلح لكلّ المناسبات، كالمذوَّبات بالشوكولاتة، والبريوشة بالفواكه، والكعكة الإسفنجيّة بالكريم، والميرانغ، والتورتة، والپتي فور، وسواها.

DRJOEZAHI.COM



الغاتو التقليديّ


غاتو ساڤوا (انظري ص ٦٥)

في القرن التاسع عشر تَطوَّر أسلوب تحضير الحلوى في أوروبا الوسطى، ولا سيّما في ألمانيا والنمسا وهنغاريا، قبل أن ينتشر في العالم. وتتكوّن هذه الحلوى أساسًا من عجينة غاتو ساڤوا والكريمات والطّليات، فيتميّز الغاتو المحضَّر للمناسبات الكبرى بمذاقه الخاصّ وزخرفته الغنيّة.

«الغاتو الناجح هو الذي يجمع بين جمال الخارج وجمال الداخل.»

(وصف ورد على لسان أحد الحلوانيّين في مطلع القرن العشرين)

تُرتَّب شرائح الكراميل فوق أشكال نجميّة من الكريم الزبْديّ.

DRJOEZAHI.COM



يعطي عصيرُ الكرز طراوة وليونة للغاتو بالشوكولاتة.

غاتو بالشوكولاتة والكرز الحاذق

يشبه غاتو الغابة السوداء (انظري ص ٧٨).

غاتو بكريم إستيرازي

غاتو باللوز محشوّ بكريم مع عصير العنب، ومزيَّن بحبّات عنب طازجة، وهو حلوى مميَّزة لغداء صيفيّ (انظري ص ٧٠-٧١).

هذا الغاتو مشرَّب بمزيج من عصير التفّاح وعصير الليمون.

غاتو بعصير التفّاح والليمون

هو غاتو تقليديّ ألمانيّ نمساويّ من القرن التاسع عشر (انظري ص ٧٣).

دوبو

(فوق ويمينًا). هذا الغاتو المكوّن من عجينة غاتو ساڤوا ومن الكريم الزبْديّ بالشوكولاتة، قد غُطِّي بطبقة من الكراميل. قُطَع الكراميل هنا أجزاء رُتِّبت على شكل نجميّ فوق الغاتو (انظري ص ٧٤).

غاتو بالميرانغ والبندق

يُستحسن تحضيره في المساء كي يُقدَّم في اليوم التالي (انظري ص ٧٥).

DRJOEZAHI.COM

الغاتو بالشوكولاتة

كانت الشوكولاتة شرابًا مميّزًا عند شعوب «الأزتيك». وقد جلب كريستوف كولومبس حبوب الكاكاو الأولى معه، سنة ١٥٠٢، ولكنّ الإسبان احتفظوا بالسرّ قرنًا كاملًا. وفي سنة ١٨٧٥ أحدثَ اختراع الشوكولاتة بالحليب (باللبن)، على يد صانعين سويسريّين، ثورة حقيقيّة.

«من الثمار العجيبة، قرون الكاكاو، تأتي الحبوب التي نستحصل منها على مسحوق الكاكاو ونصنع منها ألواح الشوكولاتة العملاقة.»

أدريان ماركوس
كتاب الشوكولاتة (١٩٧٩)

DRJOEZAHI.COM



حطبة بالكستنة (أبو فروة)



الكريم الزبْديّ المعطَّر بالبرتقال يشكّل حشوة الغاتو وغطاءه.

الغاتو بالبرتقال والشوكولاتة

تجتمع طراوة الغاتو بالشوكولاتة مع حموضة البرتقال الذي يعطّر الكريم (انظري ص ٨١).

هذه الطيّات هي من الكريم والشوكولاتة.

كَراكاس

إسفنجيّة بالشوكولاتة، لذيذة المذاق، حُضِّرت في قالب جميل مضلَّع (انظري ص ٤١)، وزُيِّنت بغطاء من الكريم الغنيّ (انظري ص ٨٤).

الغاتو بكريّات الشوكولاتة

غاتو سويسريّ إسفنجيّ القوام، طيّب المذاق، مُشْرَب بكريم الشوكولاتة الزبْديّ، إضافةً إلى الكريم المخفوق، والكلّ معطَّر بالقهوة اللطيفة، تعلوه كريَّة لذيذة (انظري ص ٨٠).



رائحة عصير التفّاح العنبريّة تنسجم تمامًا مع الغاتو بالشوكولاتة.

حطبة بالكستنة (أبو فروة)

إنّ التقاء القوام الإسفنجيّ مع اللوز وكريم الكستنة الزبْديّ يوفّر طعمًا لذيذًا (انظري ص ٨٢).



تورتة زَخر

ليس لهذا الغاتو زخرف سوى التغطية واسم مبتكِر هذه الحلوى. وقد وضعتُ مكان الاسم إكليلًا من أوراق الشوكولاتة (انظري ص ٨٣).

DRJOEZAHI.COM

الغاتو بالجبن الأبيض



غاتو الربيع الإيطالي

الغاتو بالجبن الأبيض من الحلوى التقليديّة التي تُحضَّر في الأعياد. وهي إيطاليّة المنشأ، ذلك أنّ الرومان كانوا يحبّون كثيرًا الجبن المحلّى بالعسل. أمّا اليوم فإنّ هذا الغاتو يغتني بالبيض والكريم الطازج الكثيف، ويُعطَّر بالفواكه أو بالشوكولاتة.

«الطريقة المفضَّلة هي جعل قوالب الفطائر عميقة، وجعل الزينة بسُمْك الإبهام».

ريشار برادلي، كتاب «ربّة البيت» (١٧٣٦)

DRJOEZ4.COM



غاتو الربيع الإيطاليّ

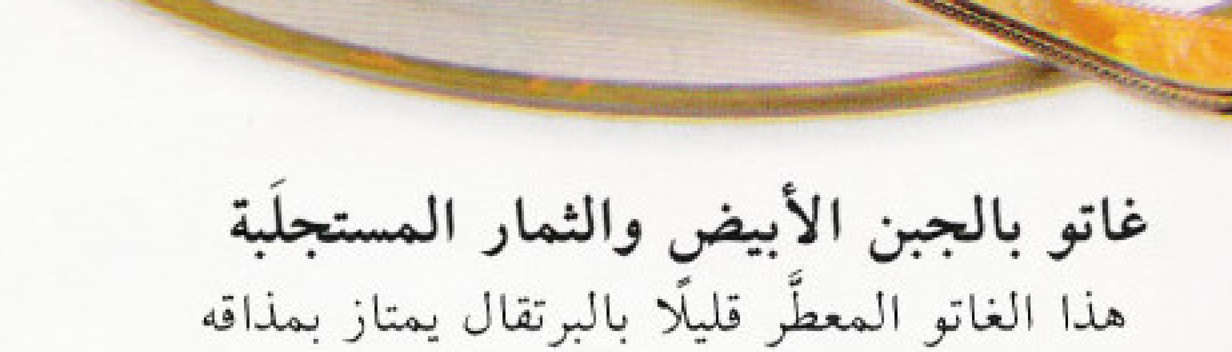
هو مزيج رائع من الجبن الطازج، والشعيريّة، وقشور الحمضيّات المعقَّدة بالسكّر (انظري ص ١٣٣).

الزبيب المنقوع بعصير التفّاح يعطّر الحشوة الطريّة للتورتة بالجبن الأبيض.

التورتة بالجبن الأبيض

إنّ التورتة بالجبن الأبيض هذه قد زُيِّنت حشوتها بالزبيب، وقد أتت ناجحة ببريقها، وخفيفة كالسوفليه (انظري ص ١١١).

عجينة قَرِشة بعض الشيء هي مزيج من البسكويت المسحوق ومربّى المشمش.



غاتو بالجبن الأبيض والثمار المستجلَبة

هذا الغاتو المعطَّر قليلًا بالبرتقال يمتاز بمذاقه الخفيف واللذيذ (انظري ص ١٠٨ - ١٠٩).

باشْكا

هذا الغاتو الروسيّ المنشأ يشبه الحلوى الإيطاليّة المعروفة باسم «كَسّاتة»، وهو غاتو تقليديّ غنيّ بالفواكه المعقَّدة بالسكّر، والزبيب، واللوز، والفستق. وإضافة الكريم الطازج الكثيف تعطيه طراوة مميَّزة وليونة لا مثيل لها (انظري ص ١٣١).



غاتو مِلْبا بالدراقن

يساعد الدراقن الناضج على إعطاء الغاتو بالجبن طعمًا مميَّزًا. ويُستحسن تقديمه مع عصير توت العلّيق (انظري ص ١١٠).

الفلان والتورتة


تورتة تاتان

على الرغم من أنّ العجينة تؤدّي دورًا مهمًّا، فإنّ الحشوة والزينة هما من أساس التورتة. فهي تُزيَّن بفاكهة ذات ألوان زاهية، وبمزيج برّاق من فاكهة الخريف، وبحبوب جوز باكانِيَة ذات الطعم الخاصّ، وبكريم مع الليمون يعطي بريقًا مذهَّبًا. وهذا ما يجعلها أشبه بلَوحة حقيقيّة ذات جاذبيّة لا تُقاوَم.

«التورتة طبق شهيّ يؤكل بكامله»

أ.س. دالاس، «كتاب المائدة» (١٨٧٧)

يمنع كريمُ پاتيسيير العجينةَ من أن تتبلّل وتنتقع.

التورتة بالفواكه الحمراء

على صفحة عجينة سابليه تمتدّ طبقة من كريم پاتيسيير، مغطّاة بثمار حلوة وأخرى حامضة (انظري ص ٩٠ - ٩١).

التورتة بالبرتقال المعقَّد بالسكّر

هذا الغاتو الرائع يجمع بين حموضة البرتقال وحلاوة الكريم الزبْديّ وعجينة سابليه القضيمة. وهو من الحلوى التي تجمع بين الأضداد (انظري ص ٩٢).

قِطَع التفّاح بالكراميل مطهوّة تحت العجينة المتفتّتة (بريزيه).

تُرتَّب قطع جوز باكانِيَة على شكل دوائر متراكزة.

تورتة تاتان

يعود الفضل في ابتكار هذه الحلوى الشهيّة إلى الأخوات «تاتان» اللواتي أنجزنَها صدفةً في مطلع هذا القرن. وهي تورتة بالتفّاح المطبوخ مقلوبًا، وتُقدَّم ساخنة (انظري ص ٩٥).

التورتة بجوز باكانِيَة وشراب القيقب

هذه الحلوى اللذيذة، مع جوز باكانِيَة القضيم وحشوة ذائبة، تُرضي متذوِّقي الحلويات (انظري ص ٩٣).

DRJOEZAHI.COM



DRJOEZAHI.COM

الميرانغ


ميرانغ كلاسيكيّ بالكريم

لا يحمل الميرانغ اسم الذي ابتكره، وهو الحلوانيّ السويسريّ «غَسْپاريني»، وإنّما اسم المدينة التي وُلد فيها. والواقع أنّ هذا الحلوانيّ أنجز في مدينة «ميرانغن» من منطقة «أوبرلاند» هذا النوع من الحلوى اللذيذة، في حدود عام ١٧٢٠. وهي حلوى قوامها بياض البيض المخفوق، وتتميَّز بسلاسة نادرة جعلتها مشهورة في العالم كلِّه.

«الميرانغ خفيف وسَلِس مثل الكريم المخفوق. إنّه حلية تُقدَّم للنساء».

أنطونين كَريم (١٧٨٣-١٨٣٣)



طبقة كثيفة من كريم الشوكولاتة

ميرانغ بالصنوبر

يُحمَّص حَبّ الصنوبر قليلًا قبل إدخاله إلى الميرانغ، فيُعطيه نكهته وطعمه القضيم (انظري ص ١١٥).

ميرانغ يابانيّ

هذا الغاتو الشهيّ هو ميرانغ لذيذ مع حَبّ البندق المحمَّص، وحشوة من الشوكولاتة الليِّنة (انظري ص ١١٧).



زخرف من أصابع سحريّة من الميرانغ بالشوكولاتة



الفراولة زينة جميلة.

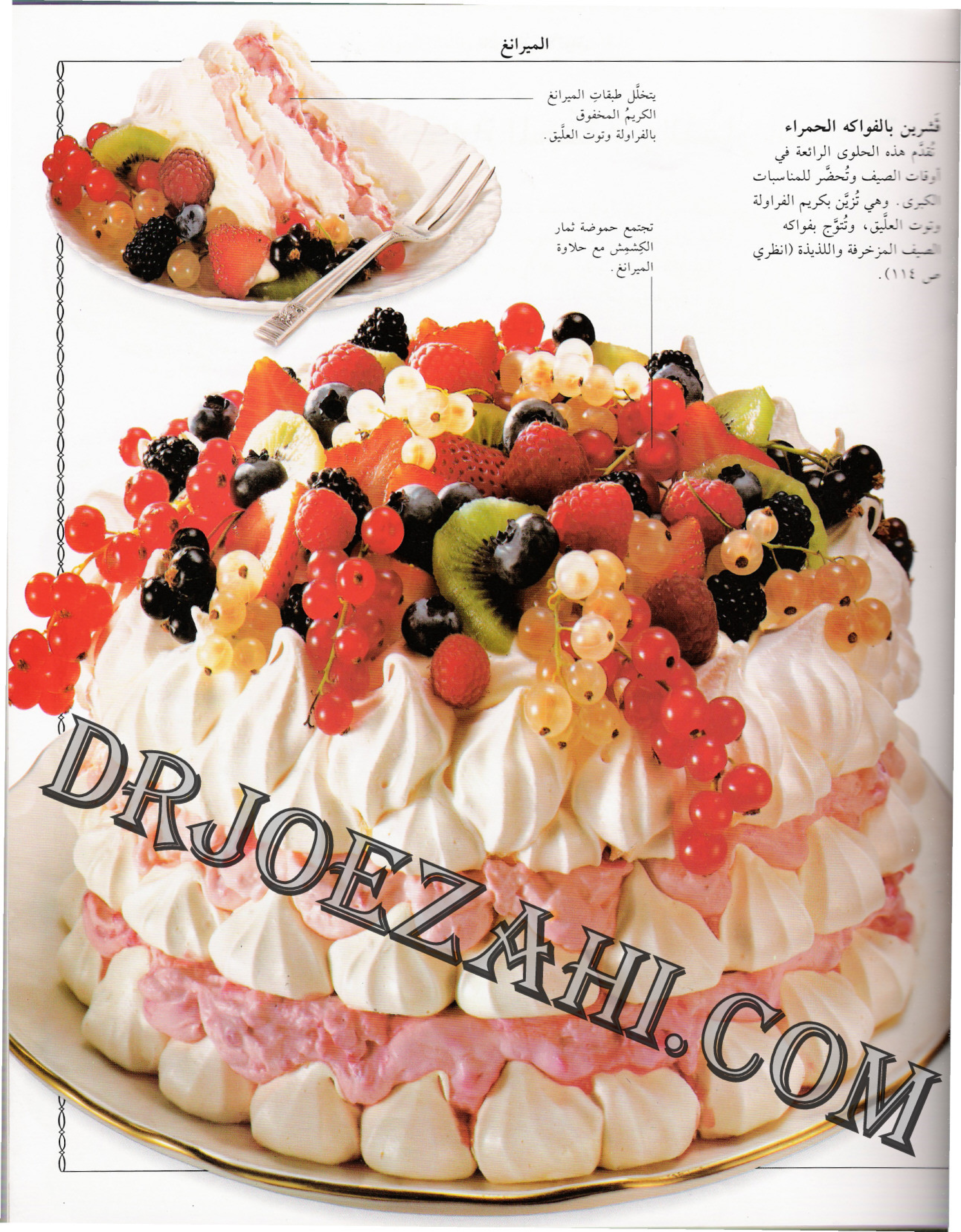
شرائح بِالموكا

هذا الغاتو الذي يذوب في الفم مطيَّب بالقهوة والشوكولاتة، ومحشوّ بكريم مخفوق، ومنكَّه بعصير التفّاح (انظري ص ١١٦).

ميرانغ كلاسيكيّ

تتميَّز هاتان القطعتان من الميرانغ بسلاسة رائعة. قدِّمي كلّ اثنتين معًا مع الكريم المخفوق (انظري ص ١١٢).

DRJOEZAHI.COM



يتخلّل طبقاتِ الميرانغ الكريمُ المخفوق بالفراولة وتوت العلّيق.

تجتمع حموضة ثمار الكِشمِش مع حلاوة الميرانغ.

تشرين بالفواكه الحمراء

تُقدَّم هذه الحلوى الرائعة في أوقات الصيف وتُحضَّر للمناسبات الكبرى. وهي تُزيَّن بكريم الفراولة وتوت العلّيق، وتُتوَّج بفواكه الصيف المزخرفة واللذيذة (انظري ص ١١٤).

DRJOEZAHI.COM

كعكات الفاكهة المجفَّفة والثمار الجوزيّة

غاتو بولوني بالبنّ والجوز (انظري ص ١٠٣)

الثمار المجفَّفة، والفواكه المعقَّدة بالسكّر، واللوز، والبندق، تتآلف كلّها بشكل جيّد. فاللوز المطحون الغنيّ بالموادّ الدسمة يحلّ غالبًا مكان الزبدة، كما يحلّ مكان الطحين في بعض أنواع الغاتو. وهو يؤمِّن التماسك ويوفّر مذاقًا خاصًّا يزداد غنًى وتنوّعًا مع الثمار الأخرى. وهذا النوع من الغاتو يمكن حفظه وقتًا طويلًا.

«عند تناول الشاي، لا يحقّ لنا إلّا شريحة واحدة من الكعكة، لا شريحتان».

«تناول الشاي» (١٩٨٦)

DRJOEZAHI.COM

ينوِّع الليمون مذاق التغطية.

قطِّعي الكعكة إلى شرائح واحرصي على أن تبقى كلّ شريحة مزيَّنة بالثمار المعقَّدة بالسكّر.

كعكة البهار والثمار وعصير التفّاح

هذه الكعكة الغنيّة بالزبيب، والمشمش المجفَّف، وقشر الليمون، والكرز المعقَّد بالسكّر، يزداد طعمها لذّة إذا ما نُقعت بضعة أيّام بعصير التفّاح، قبل تناولها (انظري ص ٩٦ - ٩٧).

كعكة التوابل والعسل

هذا الغاتو الشتويّ اللذيذ، المعطَّر بالقرفة والزنجبيل والقرنفل، يُغطّى بطَلْيَة السكّر ويُزَيَّن بالزنجبيل المعقَّد بالسكّر (انظري ص ٩٨).





غاتو بجوز الهند

يتميّز هذا الغاتو الخفيف بمذاقه اللذيذ. فمربّى العنبيّة يعطي العجينة لمسة من الحموضة تتناقض مع حلاوة التغطية بجَوز الهند (انظري ص ١٠٦).

كعكة إسفنجيّة إسبانيّة باللوز

هذه الإسفنجيّة المحشوّة بالكريم المخفوق واللوز المحمَّص، والمعطّرة بعصير التفّاح وقشر البرتقال، لها مذاقها المميَّز مع الشاي (انظري ص ١٠٧).

غاتو بالجزر

هذا الغاتو يأخذ طعمه من الجزر، والبندق، وقشر البرتقال، وهي الموادّ التي تكوِّنه. وهو يُغطّى بطبقة من الجبن الطازج (انظري ص ٨٩).

DRJOEZAHI.COM

الپتي فور والبسكويت

مجموعة پتي فور متجانسة

في كلّ مناسبة تُقدَّم قطع صغيرة من الحلوى مع الشاي أو القهوة، وقد تكون پتي فور جافّة أو طازجة، أو بسكويتات عَلِكة أو قَرِشة. وقد لا يستطيع المتذوّق مقاومة هذه الحلوى، سواء أكانت بالكريم أم بالشوكولاتة، بالفاكهة أم باللوز، وسواء أكانت ليِّنة أم قَرِشة.

«من أجل تحضير قطع صغيرة من الغاتو، جَهِّزي كمّيّة قليلة من العجين، وبذلك تكون قطع الغاتو صغيرة. . .»

كتاب ربّة البيت الناجحة
(حوالى ١٥٧٩)

DRJOEZAHI.COM

تكتسب هذه الحلوى منظرًا جميلًا عندما يُرَشّ فوقها السكّر الناعم.





فلورَنْتان

قطع البسكويت هذه تُحضَّر من الفواكه المعقَّدة بالسكَّر، واللوز المفتَّق، ثم تُغلَّف بالكراميل وتُغطَّى بالشوكولاتة (انظري ص ١١٩).

بسكويت آجرّ

رقاقات اللوز هذه تشبه قطع القرميد، وهي سلسة وقضيمة. ويمكن تناولها مع الجيلاتي (انظري ص ١٢٠).

إصبعيّة بالشوكولاتة (إكلير)

تُحشى هذه الحلوى اللذيذة بكريم پاتيسيير الطيّب المذاق، وتغطّى بالشوكولاتة الذائبة (انظري ص ١٢١).

نفيخات الشّو بالفواكه والكريم

هذه الأشكال المنتفخة هي ذات عجينة خفيفة ومذهَّبة. تُحشى بالكريم المخفوق والفواكه الطازجة (انظري ص ١٢١).

بسكويت بالزبدة

هذه القطع من البسكويت قضيمة من الخارج وليّنة من الداخل. ويمكن تحضيرها على شكل عيدان أو أصابع، أو حلقات، أو حروف، وذلك قبل أن تُغمَّس بالشوكولاتة (انظري ص ١٢٠).

بسكويت بالسكّر

هذه القطع من البسكويت سهلة التحضير، ويمكن إعطاؤها أشكالًا متنوّعة بواسطة قطّاعات. وهي تزيَّن بالسكَّر الملوَّن قبل وضعها في الفرن (انظري ص ١٢٠).

DRJOEZAHI.COM

غاتو الأعراس


كُرُوكَنْبوش (انظري ص ١٢٢)

لا عرس بدون غاتو، فوجود الغاتو في الأعراس تقليد جميل يرجع تاريخه إلى عدّة قرون، ومن دواعي السرور أنّه لا يزال قائمًا. فغاتو الأعراس، وهو أساسيّ، يكون من عدّة طبقات، دقيقة الزخرفة.

«غَنَّيتُ شهور الربيع، والمراكب تمخر المياه، غَنَّيتُ العروسَين وغاتو الأعراس».

روبرت هريك، «الهِسْپِريد» (١٦٤٨)

وُضع الكريم الزبْديّ بواسطة قمع للتزيين.

كلّ طبقة مزيَّنة بأزهار نضرة.

غاتو الأعراس الأميركي

هذا الغاتو الجميل يتكوّن من طبقات إسفنجيّة منكَّهة بالبرتقال والشوكولاتة، ومغطّاة بالكريم الزبْديّ المعطَّر بالبرتقال. كما تُنهي العمل مجموعةٌ من الأزهار الطبيعيّة (انظري ص ١٢٤).

DRJOEZAHI.COM



غاتو الأعراس التقليديّ

هذا الغاتو الجاهز للأعراس يتكوّن ثلثاه من غاتو العيد (الطبقتان السفلَيان)، والثلث الباقي من الپودنغ التقليدي (الطبقة العليا). وهو مكسوّ بعجينة اللوز ومغطّى بطَلْيَة السكّر. وتتكوّن زينته الرائعة من الأزهار المجمَّدة بالسكّر (انظري ص ١٢٦).

غاتو حفلات الأولاد



غاتو الشرائط والشموع

يعشق الأولاد الغاتو المحضَّر لعيد المولد، ولا سيّما إذا كان جميل المنظر. لذلك افسحي المجال أمام مخيّلتك، وكذلك مخيّلتهم، لابتكار الزخارف المتنوّعة والمسلّية. وإذا ما وجدتِ صعوبة في ذلك يمكنك الاستعانة بهذه الاقتراحات.

«كان الغاتو برّاقًا، زيّنته ثلاث شمعات، ونُقِش اسمُه بسكّر ورديّ...»

أ. ميلني، «ويني الصغير» (١٩٢٦)

DRJOEZAHI.COM





غاتو الدبّ الدُّمية

هذه الكعكة الإسفنجيّة ترضي أذواق الأولاد بزخرفتها الجميلة. أمّا علب الهدايا فتُحضَّر من الكعك المفتّت، ويطير الأولاد فرحًا بحملها معهم إلى منازلهم (انظري ص ١٣٦).

غاتو الشرائط والشموع

هذا الغاتو الشفّاف بالجزر، مغطّى بطَلْيَة الكريم بالجبن الطازج، ومزيَّن بشرائط وشموع (انظري ص ١٣٧).

يمكن أن تحلّ البالونات، على عدد السنوات، مكان الشموع.

هذه الإسفنجيّة بالشوكولاتة مغلّفة بطَلْيَة ملوَّنة ومزيَّنة بشكل فنّي.

قراميد الشوكولاتة تجعل هذا البيت شهيًّا.

قنفذ

هذا الغاتو الطريف مغطّى بطَلْيَة السكّر بالشوكولاتة، ومزيَّن بعيدان من الشوكولاتة (انظري ص ١٣٥).



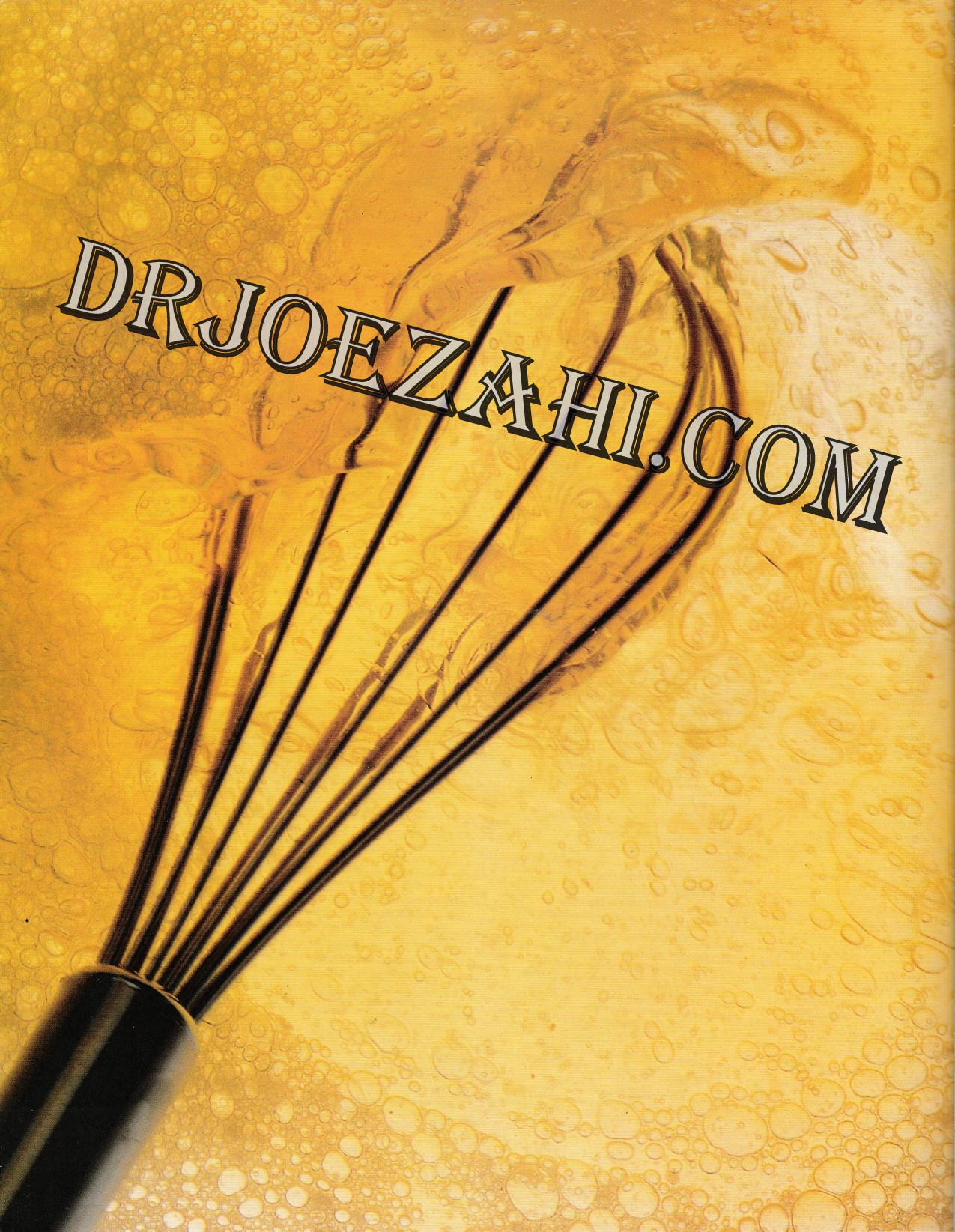
يشكَّل الوجه بعجينة اللوز.

ينبغي غرز عيدان الشوكولاتة قبل أن تجمد الطلية.

بواسطة قمع التزيين المجهَّز بفتحة دقيقة، زيّني بطَلْيَة السكّر الشبابيك والأبواب.

بيوت صغيرة

كعكة الرطل على شكل بيوت صغيرة مزخرفة على طريقة كعكة البهار والثمار المجفّفة (انظري ص ١٣٤).


DRJOEZAHI.COM

٢

قواعد تحضير الحلوى وأصولها

إنّ كلّ التحضيرات الأساسيّة المعروضة في هذا الكتاب تُشرح، مرحلة مرحلة، في هذا الفصل، مع صوَر مرافِقة وموضِّحة. وهذا ما يجعل تنفيذها أمرًا سهلًا. تجدين كذلك المهارات اليدويّة الضروريّة لنجاح تحضير الغاتو. كما يُعنى هذا الفصل بكيفيّة تحضير القوالب، وخفق البيض، وتغطية الغاتو، وتحضير العجينة وخَبزها. إلى جانب ذلك يعرض الفصل صورًا مشروحة للأواني ولوازم الغاتو، وللموادّ الضروريّة من أجل حلوى متفوّقة.

DRUOEZAHI.COM



الموادّ الأساسيّة

يُستحسن تأمين موادّ يمكن حفظها، من أجل تحضير الغاتو في كلّ وقت. إنّما لا تختزني هذه الموادّ وقتًا طويلًا، واشتري منها كمّيّات معقولة (بعض هذه الموادّ يتوفّر في مخازن خاصّة بالحِمْية). وإذا شئتِ أن تحضِّري أنواعًا جميلة وطيّبة المذاق من الحلوى فإنّ عليك اختيار النوعيّة الممتازة. وعليكِ أخيرًا أن تحرصي على اختيار الطازج من البيض ومن الحليب (اللبن) ومشتقّاته.

الطحين والخميرة

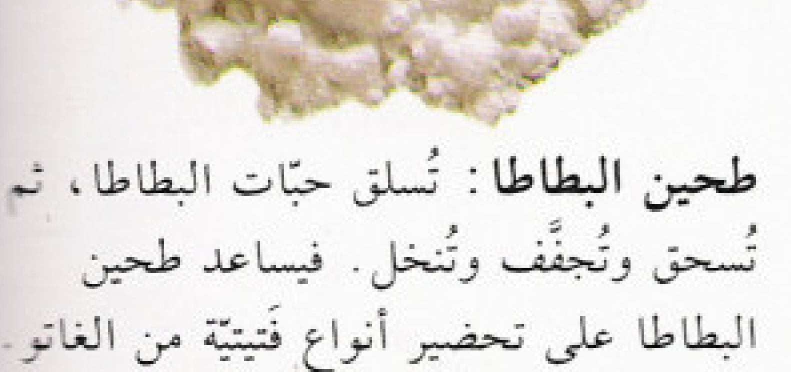
تتعلّق نوعيّة الطحين بما يحويه من مادّة الغلوتين (مادّة بروتينيّة دَبِقة). فهذه المادّة، عن طريق امتزاجها بالماء، تجعل العجينة تنتفخ عند وضعها في الفرن. ومن خصائص طحين القمح أنّه يؤمِّن التماسك والليونة للغاتو، في حين أنّ البطاطا أو الذرة المطحونة، الفقيرة بمادّة الغلوتين، تجعل الغاتو فَتيتيًّا.

DRJOEZAHI.COM

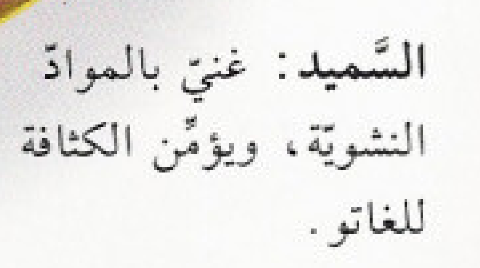
طحين الغاتو الساده والطحين الذاتيّ الاختمار: يُستعمل النوع الأوّل كما هو في تحضير الإسفنجيّات والكعكات، أو مع الخميرة لتحضير البريوشة. أمّا النوع الثاني فيحوي مسحوق الخَبز (الباكينغ پاودر).



طحين الشَّيْلَم: هو بنّي اللون، يوفِّر طعم البندق اللذيذ في الغاتو وفي بعض أنواع الخُبز والكعك.



طحين البطاطا: تُسلق حبّات البطاطا، ثم تُسحق وتُجفَّف وتُنخل. فيساعد طحين البطاطا على تحضير أنواع فَتيتيّة من الغاتو.



السَّميد: غنيّ بالموادّ النشويّة، ويؤمِّن الكثافة للغاتو.

طحين الذرة: يتمتّع بنعومة زائدة، ويؤمِّن كثافة ممتازة.



الجيلاتين: لا طعم له، وهو يوفِّر التماسك للغاتو وخصوصًا بالجبن.



البسكويت المفتَّت: البسكويت المفتَّت والخالي من الملح يحلّ مكان الطحين في بعض أنواع الغاتو.

بيكربونات الصودا: يكون له مفعول الخميرة إذا امتزج بالحامض (كعصير الليمون).

مسحوق الخَبز (الباكينغ پاودر): يؤدّي إلى انتفاخ الغاتو، عن طريق إنتاج الغاز الكربوني، بوجود الرطوبة.

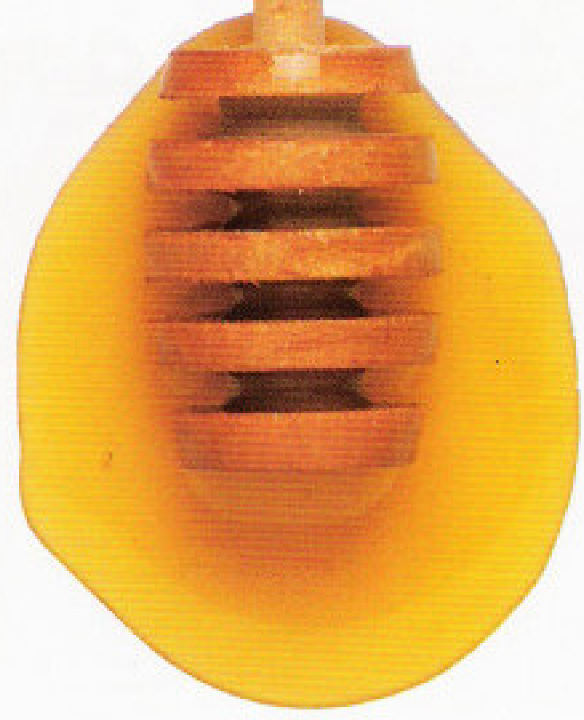
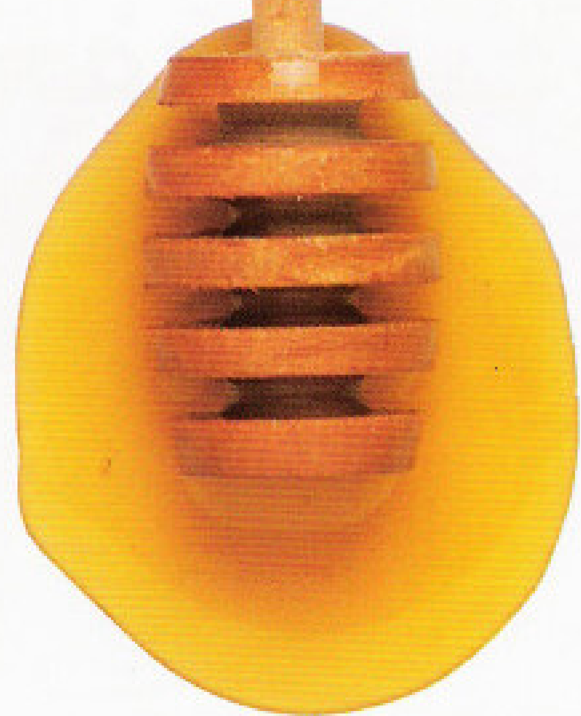




كريم التارتار: تساعد حموضته على إبقاء بياض البيض ثابتًا بعد خفقه.

المُحلّيات

يؤثر السكّر والسوائل المُحلِّية في طعم الغاتو ولونه وتماسُكه. وينبغي أن تُحفظ في وعاء يُقفَل بإحكام ويوضَع في مكان بارد وجافّ.

سكّر مطحون: يذوب بسرعة ويمتزج بسهولة مع صفار البيض ومع بياض البيض المخفوق.

دبس: يوفِّر طراوة وليونة لبعض أنواع الغاتو.

عسل: هو أقدم المُحلّيات، وهو أيضًا طبيعيّ وأطيبها مذاقًا.

شراب القَيْقَب: له طعم كستنائيّ مميّز.






سكّر ناعم: يصلح للتغطية، وينبغي أن يُنخل قبل استعماله.

سكّر طعام وسكّر ملوَّن: يُستعمل الأوّل عادةً لأنواع الشراب، والثاني للزخرفة.

سكّر أشقر وسكّر بنّي: لإعطاء الحلوى طعم الكراميل وقصب السكّر.

سكّر أسمر: يُعتبر مثاليًّا لتحضير الغاتو بالجوز والبندق والفواكه.

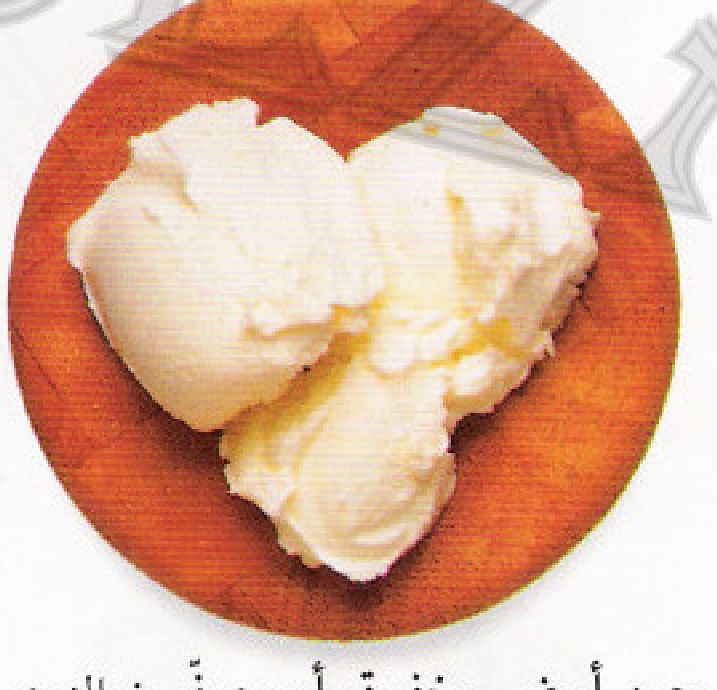
DRJOEZAHI.COM

الحليب ومشتقّاته

يُحفظ الحليب (اللبن) ومشتقّاته في الثلاجة، إذ يكفي أن تكون مادّة واحدة غير سليمة لتفسد الحلوى كلّها. ويمكن حفظ الزبدة في الثلاجة أسبوعين أو ثلاثة أسابيع، كما يُحفظ البيض أسبوعًا أو أسبوعين. أمّا الحليب والكريم والأجبان الطازجة فتُحفظ يومين أو ثلاثة أيّام.

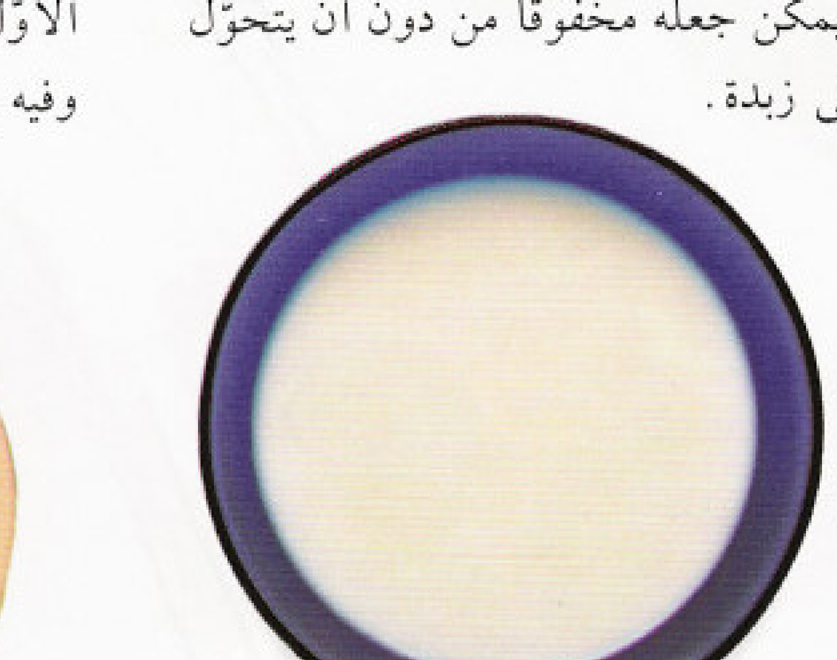


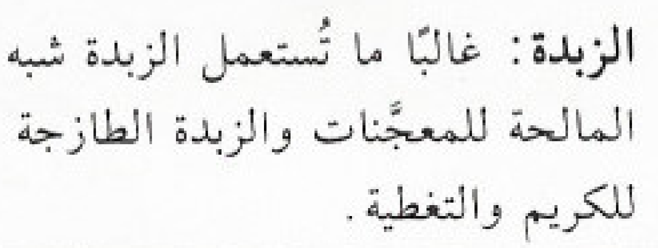

كريم كثيف: غنيّ بالموادّ الدهنيّة، ويمكن جعله مخفوقًا من دون أن يتحوّل إلى زبدة.



جبن أبيض مخفوق أو مصفّى: النوع الأوّل غنيّ بالدسم، والثاني أقلّ دسمًا وفيه بعض الحموضة.

جبن ريكوتا: هو جبن مصفّى، قليل الدسم، وطعمه يميل إلى الحلاوة.



البيض: يكون البيض المستعمل عادةً بوزن ٦٠غ، إلّا في حالات يُشار إليها، كما تكون حرارته كحرارة الجوّ المحيط.

الحليب (اللبن): يساعد الحليب الكامل على تليين العجينة الكثيفة، ويُفضَّل لتحضير نفيخات «شو» طريّة، كما يوافق كلَّ أنواع الحلويات.

زيت الفستق أو دوّار الشمس: يُستعمل للبسكويت وللكعكات الإسفنجيّة والمبهَّرة.

الزبدة: غالبًا ما تُستعمل الزبدة شبه المالحة للمعجّنات والزبدة الطازجة للكريم والتغطية.

جوز، لوز، ثمار مجفَّفة وتوابل

التوابل، والثمار المجفَّفة، واللوز، والجوز، كانت من قَبْل ذات أهمّيّة بالغة في المطبخ. أمّا اليوم فتُستعمل على الأخصّ في تحضير الحلويات. الجوز واللوز من الثمار التي تصيبها العفونة بسرعة، والتوابل تفسد خلال ثلاثة أو أربعة أشهر، كما تتلف الثمار المجفَّفة مع تقادم الوقت. لذلك عليك شراء كمّيّات محدَّدة منها وحفظها في أوعية تُقفَل بإحكام وتُحفَظ في مكان بارد بمنأى عن الضوء.

DRJOEZAHI.COM

جوز وثمار مجفَّفة





لوز: يؤمّن عذوبة المذاق، سواء أكان كاملًا، أم مفتَّتًا، أم مطحونًا.



فستق: للفستق لونه المعروف ومذاقه الخاصّ. ويجب أن يُقشَّر ويُنظَّف قبل الاستعمال.



حَبّ الصنوبر: هو غنيّ بالموادّ الدهنيّة، وتزداد نكهته مع الطهو.

بندق: يزداد مذاق البندق لذّة إذا ما حُمِّصَ قليلًا.





جوز: الجوز غنيّ بالزيت والبروتينات، ويتّسم بمذاقه المميَّز.



جوز باكانيّة: منشأ هذا الجوز الولايات المتّحدة، ومذاقه قريب جدًّا من مذاق الجوز العاديّ.

جوز الهند: يمتاز بطراوته، ويستعان به في تحضير غاتو في غاية الليونة، كما يستعان به للزخرفة.





زبيب سلطانة: يعطي الغاتو مذاقًا خاصًّا، ويُنقع بعصير التفّاح قبل استعماله.



تين مجفَّف: يذوب في الفم بسهولة وتكون بزوره قضيمة. ينبغي نقعه في الماء البارد ليلة كاملة قبل استعماله.





تمر: غني بالموادّ الغذائية ويوفّر نداوة وحلاوة ونكهة غنيّة.

زبيب مسكيّ: أفضل أنواعه تلك التي تخلو من البزور.

عنبيّة: هي من أكثر أنواع الثمار حموضة.

مشمش مجفَّف: يمكن نقع المشمش قبل استعماله.

التوابل والسوائل المنكِّهة



DRJOEZAHI.COM

التزيين

DRJOEZAHI.COM

يكون تذوُّق الغاتو بالنظر أوّلًا. فالتزيين بالفواكه الطازجة ذات الألوان الزاهية، وبالفواكه المعقَّدة بالسكّر والبرّاقة، والتغطية بالشوكولاتة الذائبة، أو بسواها، كلّ ذلك لا يجعل الحلوى أجمل ممّا هي عليه وحسب، إنّما يصبح مذاقها معه أكثر لذّة. فبعض الجهد وقليل من التخيّل كافيان لتحويل غاتو بسيط إلى حلوى رائعة كتلك التي تحضَّر في الأعياد.

الفواكه الطازجة



تفّاح: اختاري، من التفّاح، الفواكه الملوَّنة، الجامدة والبرّاقة. ولتكن من الأنواع التي تبقى متماسكة لدى طهيها.



توت العلّيق: يشير لون هذه الثمار إلى نضجها، وينبغي أن يكون اللون أحمر قانيًا.



عنب الأحراج: يجمع بين الكثير من الحلاوة والقليل من الحموضة، ويمتزج بسهولة مع سائر الثمار العِنبيّة.



عنب: يُستحسن اختيار الأنواع الخالية من البزور.



فراولة (فريز): تُوفِّر الكثير من الطراوة للحلوى. ويُستحسن أن تكون جامدة وشديدة الاحمرار.



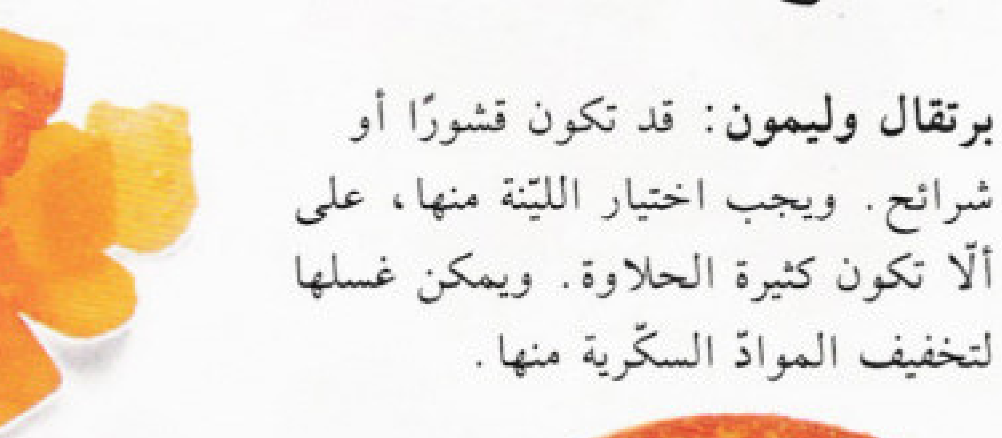
برتقال وليمون: يؤمّنان بعطرهما الحلاوة والحموضة، فضلًا عن جمال الزخرفة.

الفواكه المعقَّدة بالسكّر

برتقال وليمون: قد تكون قشورًا أو شرائح. ويجب اختيار الليّنة منها، على ألّا تكون كثيرة الحلاوة. ويمكن غسلها لتخفيف الموادّ السكّرية منها.



كرز: يجب غسل الكرز بالماء الفاتر وتنشيفه قبل الاستعمال، لنزع الموادّ السكّرية عنه.



مزيج قشور الفواكه: تكون جاهزة للاستعمال، ولا حلاوة فيها.





أناناس: يقطَّع الأناناس إلى شرائح بحسب الحاجة.



عشبة الملاك: ساق إحدى الخَيميّات، تُنقع بالسكّر.

زنجبيل: يجب استعمال كمّية قليلة منه لشدّة نكهته.

المربَّيات

هريسة الكستنة (أبو فروة): هي غير حلوة وتصلح كأساس في التزيين، وتُمزج مع الكريم.

مربّى توت العلَّيق: يفضَّل أن يكون بدون بزور في تزيين الإسفنجيّات.

مربّى جيليه الكِشمش: يجمع بين الحلاوة والحموضة.

مربّى المشمش: كثير الحلاوة وقويّ النكهة، ويجعل تغطية الغاتو متماسكة.

مرملاد البرتقال: يصلح للتغطية البرّاقة.

مربّى جيليه العنبيّة: قويّ النكهة مع بعض الحموضة.

الشوكولاتة

حَبّ البُنّ بالشوكولاتة: يُحمَّص البُنّ ويُغطَّس بالشوكولاتة.

أقراص الشوكولاتة: مثاليّة لزخرفة غاتو حفلات الأولاد.

تساعد الشوكولاتة على التفنّن في الزخرفة.

الشوكولاتة: تحوي الشوكولاتة السوداء بين ٧٠ و٨٠ بالمئة من الكاكاو، وهي الأفضل في تحضير الحلوى. أمّا الشوكولاتة بالحليب (باللبن) والشوكولاتة البيضاء فتُتركان للتزيين.

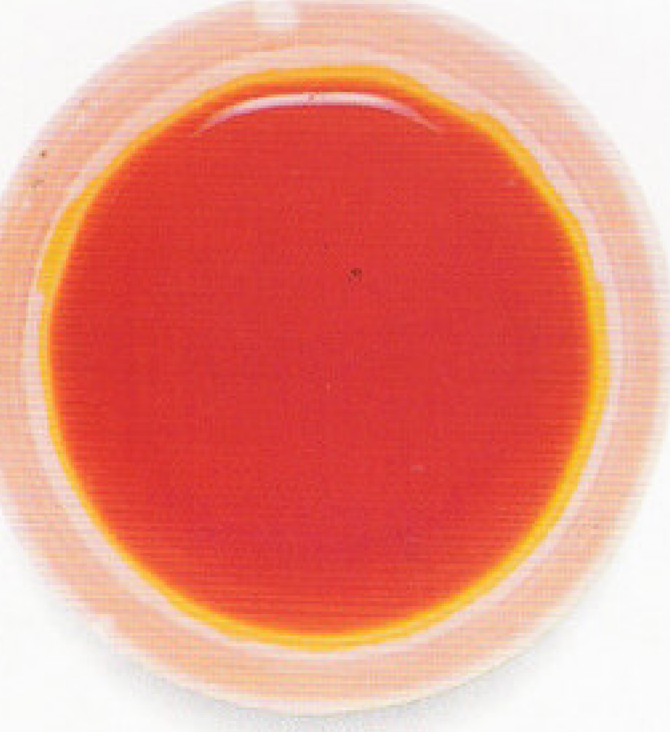
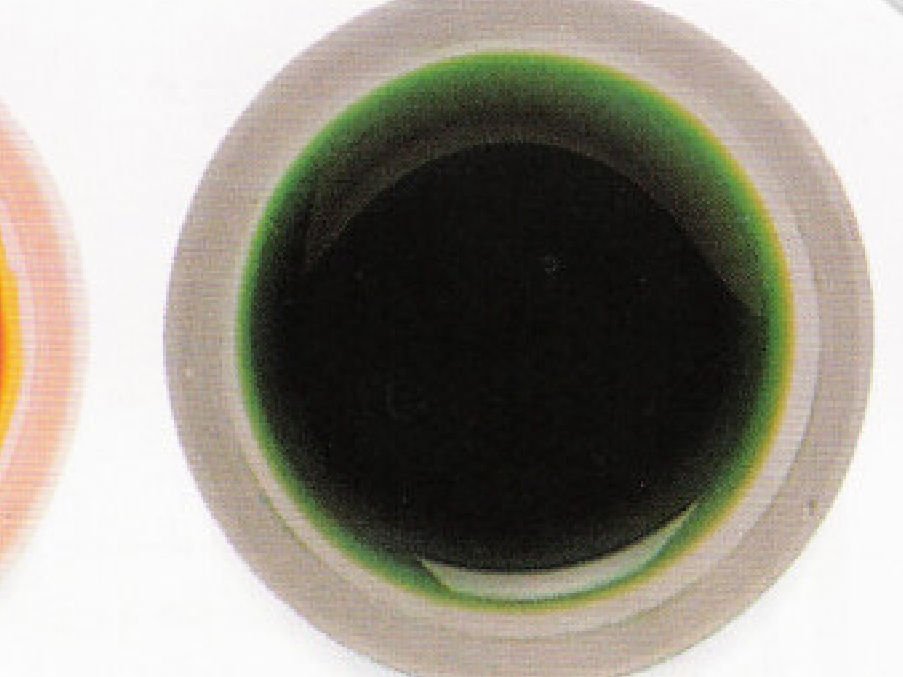
ألواح ومربّعات الشوكولاتة: تساعد الأشكال المربَّعة والمستطيلة على إعداد زخرفة جميلة.

قضبان الشوكولاتة: تزيّن غاتو حفلات الأولاد وحلوى المناسبات الكبرى.

DRJOEZAHI.COM

الملوّنات

تكون الملوّنات الغذائية مكثّفة جدًّا، لذلك يجب استعمال كمّيّات قليلة منها. أضيفيها تدريجيًّا نقطة بعد نقطة، مع مراقبة تغيُّر اللون، وستلاحظين أنّ الألوان تصبح قاتمة مع الوقت.

أحمر (عجينيّ القوام)

أخضر (سائل)

برتقالي مُصْفَرّ (سائل)

اللوازم والمعدّات

لا يحتاج تحضير الحلوى إلى معدّات خاصّة، وإنّما إلى عدد من الأدوات التي تسهّل العمل، كتلك التي نعرضها هنا، وهي متوفّرة عادةً في المطابخ كلّها. ثمّ إنّ الموادّ يجب أن توزَن بدقّة، وهذا ما يستوجب وجود ميزان يساعد على ذلك. لا تتردّدي في اختيار أفضل الأصناف لكي تدوم وقتًا طويلًا وتحصلي بها على النتائج المُرضية.

DRJOEZAHI.COM

سكّين دَهْن: ذات نصل عريض يسمح بمدّ الكريم والحشوة والموادّ المزيِّنة، وبتغطية الغاتو. تتوفّر منها قياسات متنوّعة.

يتبغي أن يكون نصل سكّين الدَّهن مَرِنًا.

ملعقة خشبيّة: تساعد الملعقة الخشبيّة، ذات المقبض الطويل، على مزج موادّ العجينة وخفق الكريم. ويُفضَّل استعمال ملعقة معدنيّة كبيرة لإدخال البيض المخفوق إلى المزيج.

كفّيّة: تكون من البلاستيك أو المطّاط، مع مقبض طويل من أجل كَشْط جوانب السلطانيّة أو غيرها من الأوعية.

سكّين منشار: من الأدوات الضروريّة لقَطْع الإسفنجيّات وأنواع البسكويت.

مخفقة يدويّة: غالبًا ما تُفضَّل على المخفقة الكهربائيّة لخفق البيض والكريم الطازج.

قطّاعات: تكون من المعدن أو البلاستيك، ويستعان بها في إعطاء أشكال البِتي فور والتورتات الصغيرة.

مرقاق (شَوبك): يجب أن يكون ناعمًا وأسطوانيّ الشكل، ومن دون مقبض، كما يُفضَّل أن يكون طوله ٥٠ سم. وهو ضروري لبَسْط العجينة.

كرتون: يتوفّر بأشكال وقياسات متنوّعة، ويكون كثيفًا بعض الشيء، كما قد يكون مغلَّفًا بورق من لون الذهب أو الفضّة، أو غير مغلّف. ويستعان به في حمل طبقات غاتو الأعراس.



طاس: يكون الطاس من الزجاج الكثيف، ويُفضَّل أن يكون مقاومًا للحرارة. تحتاجين إلى عدّة طاسات بأحجام مختلفة.

مبشرة: المبشرة العمليّة تكون بوَجهَين (ثقوب كبيرة وأخرى صغيرة)، واثنَين آخَرين للقَشْر الدقيق. وتُستعمل للشوكولاتة وجوز الطيب وقشر الليمون.

مصفاة: تكون معدنيّة للموادّ الجافّة، ومن البلاستيك للفواكه.

إبريق مدرَّج: يكون زجاجيًّا، كبير الحجم، مع مقبض وفُرضة للتفريغ.

ميزان حرارة السكّر: ضروري عند تسخين السكّر.

مجموعة فتحات للزخرفة

قمع التزيين: يُفضَّل أن يكون من النايلون القابل للغسل (يتوفّر في أحجام متعدّدة بفتحات مختلفة).

فتحات واسعة: للكريم المخفوق، والميرانغ، وعجينة نفيخات الشّو.

فتحات صغيرة: للزخرفة بطَلْيَة السكّر أو بالشوكولاتة.

فُرشاة دَهْن: لتذهيب ودهن الغاتو والعجينة.

قشّارة دقيقة: لنزع شرائط دقيقة.

دولاب قاطع: لتقسيم العجينة إلى قِطَع وتزيينها.

مجموعة مكاييل: يُملأ المكيال إلى حِفافه، وهو يساعد على تأمين المقادير بالدقّة المطلوبة.

قشّارة خُضَر: تُعتبر مثاليّة في عملية تقشير التفّاح والإجّاص، ونزع قشور الليمون. كما يُستعان بها لتأمين بُرايات الشوكولاتة.

رفّ سلكيّ: يساعد على تبريد الغاتو مؤمِّنًا مجرى الهواء حوله.

DRJOEZAHI.COM

القوالب

عندما يكون القالب جيّد النوعيّة، تتوزّع الحرارة داخلَه بشكل متساوٍ. ويُفضَّل أن يكون من مادّة الألمنيوم الكثيف، وأن يكون مبطَّنًا بطبقة غير لاصقة. أمّا القوالب الزجاجية وتلك التي تكون من معدن رقيق، وكذلك القوالب التي تصدأ ويتشوّه شكلها سريعًا، فيجب تجنّب استعمالها. والواقع أنّ الحرارة في هذه القوالب لا تتوزّع بشكل صحيح، فلا ينضج الغاتو كلُّه بطريقة متجانسة ومتساوية. وقبل استعمال القالب يجب تنظيفه جيّدًا، وغسله من ثمّ بالماء، وتجفيفه كليًّا داخل الفرن الساخن.

DRJOEZAHI.COM

تكون جوانب قالب غاتو موسلين ملساء.



قالب كوغلوف له زخرفته الخاصّة.

قالب غاتو موسلين: عميق وجوانبه تتّسع تدريجيًّا نحو الخارج، وله فتحة في وسطه. وينبغي أن يُرَشّ فيه قليل من الطحين لمساعدة العجينة على الانتفاخ، إنّما يجب ألّا يُزَيَّت.

قالب كوغلوف: يساعد شكله الخاصّ على تأمين الزخرفة، كما تساعد الفتحة في وسطه على إنضاج كامل الغاتو الكبير الذي يحتويه.

صفيحة قوالب الغاتو الصغيرة: غير قابلة للالتصاق، وتُستعمل خصوصًا لتحضير أشكال صغيرة من الغاتو بالجبن الأبيض.

قالب بجوانب مستقيمة: قد يكون قعره ثابتًا أو متحرّكًا، ويصلح لأنواع الغاتو التي تتطلّب وقتًا طويلًا لتنضج. ويجب أن يُبطَّن بورق مشمَّع قبل الاستعمال.



صفيحة فرن: للأحجام الصغيرة من الغاتو، والميرانغ، ونفيخات الشّو.

قالب الغاتو الملتفّ: لتحضير غاتو سافوا والرولاد والسويسرول.

قالبان مستقيما الجوانب: يكون القعر ثابتًا أو قابلًا للتفكيك، ويمكن استعماله للإسفنجيّات.

قالب تورتة بجوانب مضلّعة: ذو قعر قابل للتفكيك، ويكون بأحجام مختلفة.

قالب بجوانب قابلة للتفكيك: يُفكّ الجانب الدائريّ للقالب، لتسهيل إخراج الغاتو منه.

قالب مربّع: جوانبه عالية، وتحضَّر فيه أحجام الغاتو الكبيرة التي يستوجب إنضاجها وقتًا طويلًا. والقليل العمق يصلح للإسفنجيّات.

قالب الكعكة: يكون مستطيلًا وعميقًا، ويتوفّر منه حجمان، للغاتو الذي يزن ٥٠٠غ وللذي يزن ١ كغ. وينبغي أن يُبطَّن بورق مشمّع.

جوانب هذا القالب مضلّعة.

قالب بجوانب مضلّعة: هذا القالب له شكله الخاصّ والمميّز.

ZAHI.COM

تحضير القالب

يتعلّق نجاح الوصفة باختيار القالب المناسب، لذلك عليك استعمال القالب المقترَح، مع التنبّه إلى ضرورة قياس قطره وارتفاع جوانبه. فقد لا ينتفخ الغاتو كما يجب إذا كان القالب كثير العمق، وإذا كان ارتفاع جوانبه أقلّ من المطلوب فإنّ الغاتو قد يفيض ويطفح ويفقد شكله. لذلك ينبغي اختيار القوالب كلّها وفق الوصفة.

تبطين القالب ودَهْنه بالزبدة

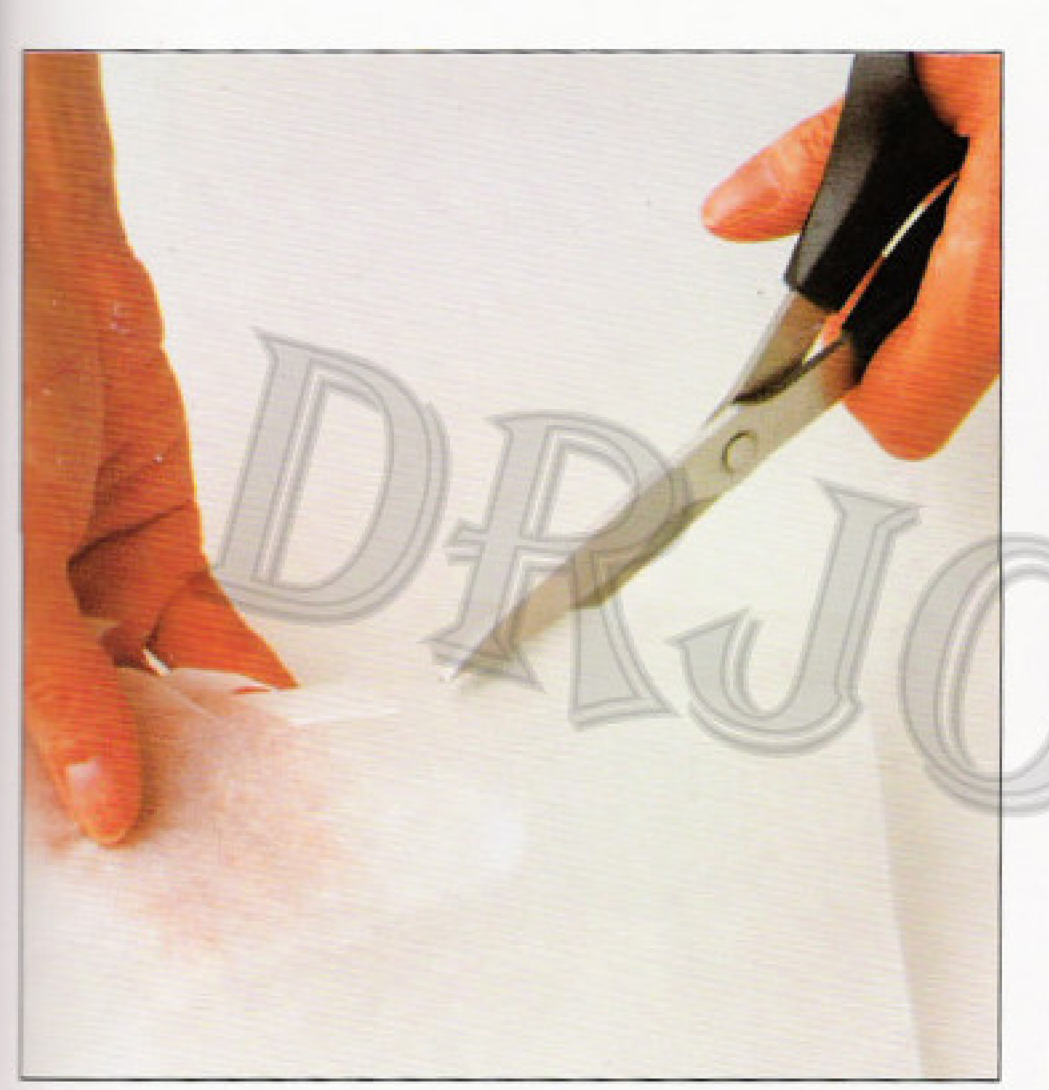
الغاية من تحضير القالب هي تسهيل إخراج الغاتو منه. فالقوالب التي تكون أشكالها غير عاديّة تُدهن بالزبدة مرّتين ثمّ يُرَشّ الطحين فوق الزبدة. والقوالب المستقيمة الجوانب تبطَّن بورق مشمَّع (يُرَشّ فوقه الطحين). كما يجب أن تُغلَّف جوانب قالب الغاتو الغنيّ بالفواكه تحاشيًا لتحمير زائد وجفاف.

نصائح

- قبل البدء بتحضير القالب تأكّدي من نظافته.
- تُثبَّت الورقة جيّدًا إذا دُهِن القالب بالزبدة.

تبطين قالب كبير مستدير أو مربَّع

١ بواسطة فرشاة ادهني القالب بالزبدة المذوَّبة. واقطعي بالمقصّ شريطًا من الورق المشمَّع، يزيد بـ ٥سم، طولًا وعرضًا، عن محيط القالب وارتفاعه.

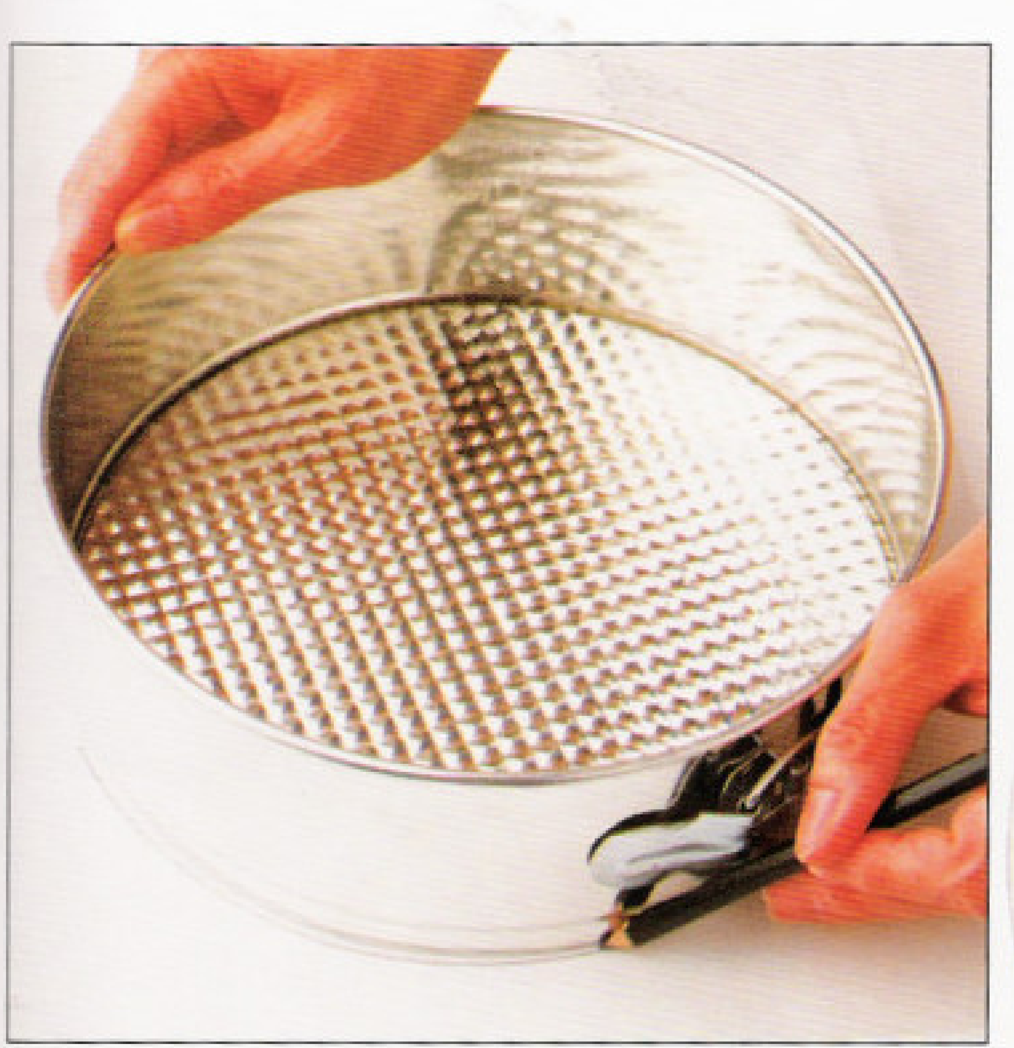


٢ اعمدي إلى طَيّ الشريط الورقيّ، من جهته الطويلة، بعرض ٢,٥سم، ثم قطِّعي الطيّة بالمقصّ بشكل منحرف، مع المحافظة على مسافة ٢,٥سم أيضًا، وذلك على طول الشريط.



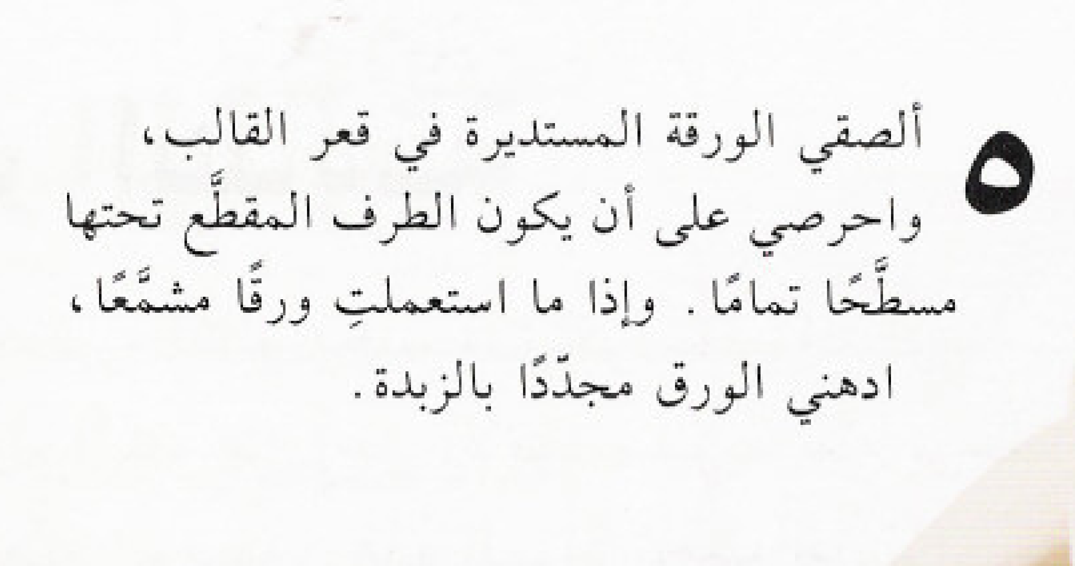
اكبسي الجهة المقطَّعة على قعر القالب.

٣ ضعي الشريط الورقيّ في القالب، واجعلي الجهة المقطَّعة نحو الأسفل. ثم اضغطي الورقة جيّدًا على جوانب القالب وقعره.



٤ ضعي القالب على ورقة مشمَّعة وارسمي بالقلم خطًّا حول القالب. ثم اقطعي القسم الموجود داخل الخطّ لتحصلي على ورقة مستديرة تضعينها في قعر القالب.

DRJOUHI.COM

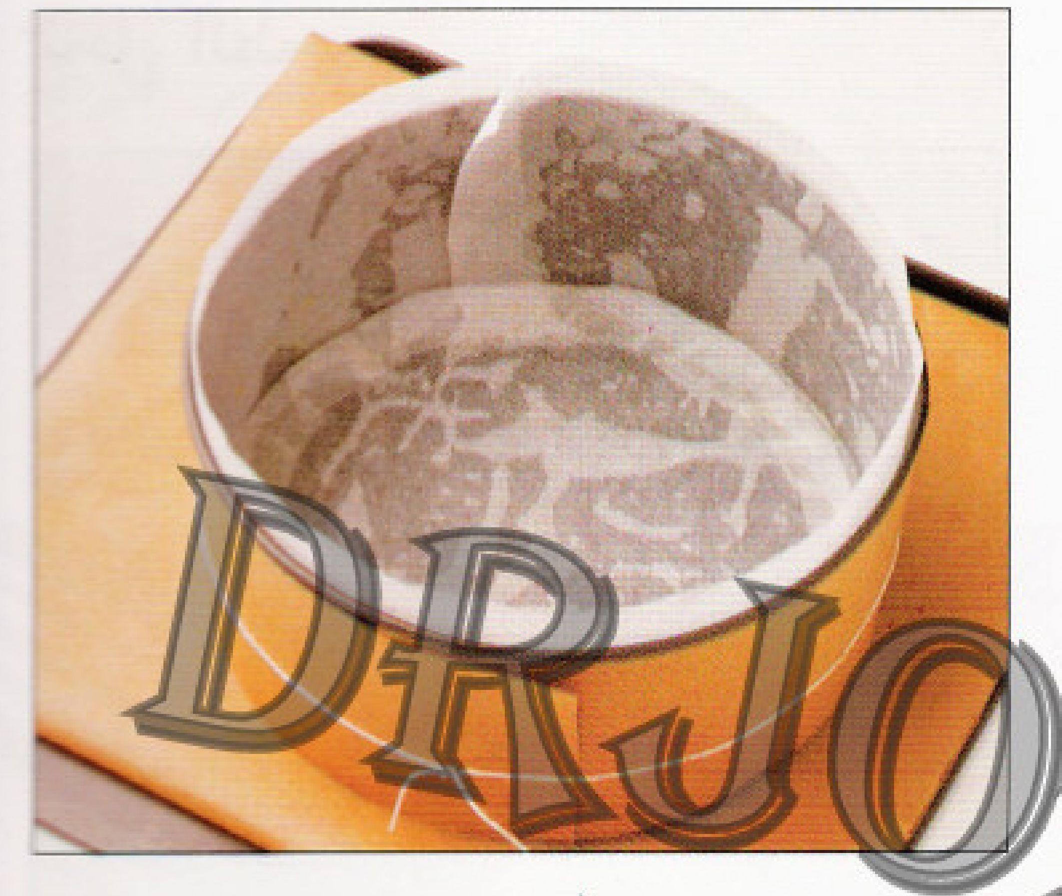


٥ ألصقي الورقة المستديرة في قعر القالب، واحرصي على أن يكون الطرف المقطَّع تحتها مسطَّحًا تمامًا. وإذا ما استعملتِ ورقًا مشمَّعًا، ادهني الورق مجدّدًا بالزبدة.

ضعي الورقة المستديرة في قعر القالب.

DRJOEZAHI.COM

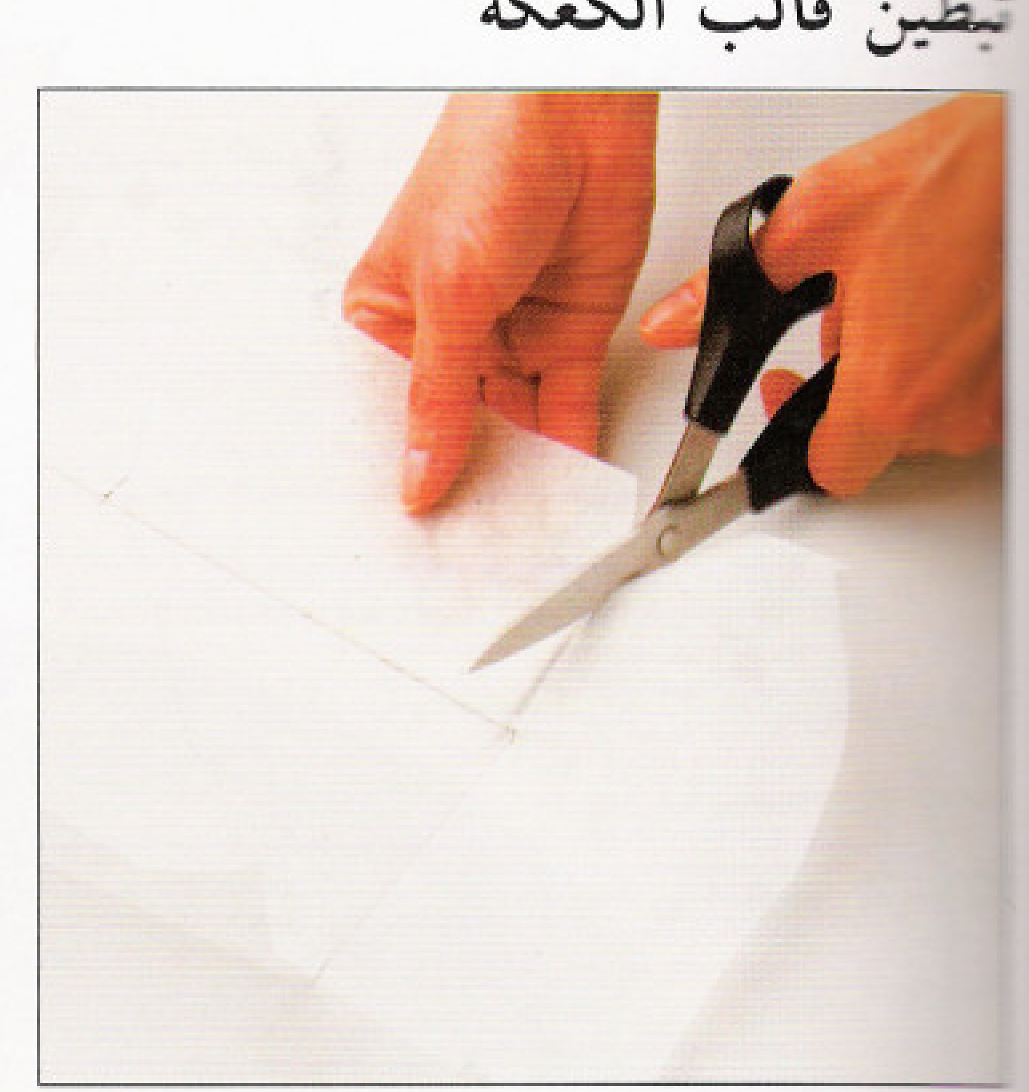
حماية القالب بورق أسمر



بعد تحضير القالب اطوي ورقة سمراء سميكة عدّة طيّات. ثمّ اقطعي منها شريطًا أطول بقليل من محيط القالب وأكثر ارتفاعًا، واربطي الشريط الورقيّ حول القالب. لحماية قعر القالب، بطّني صينيّة الفرن ببضع طبقات من هذا الورق وضعي القالب فوقها.



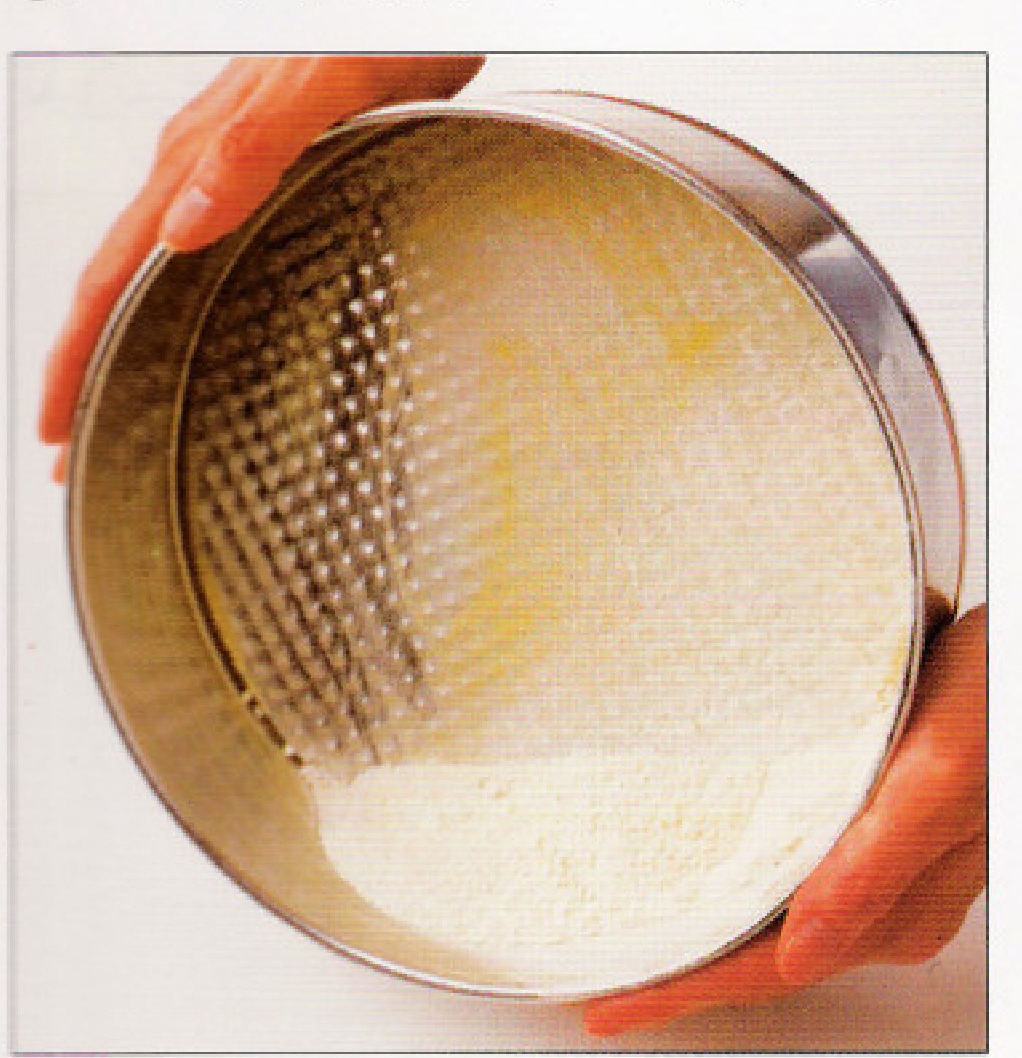
تبطين قالب الكعكة



١ ضعي القالب في وسط ورقة تكون بمساحة القعر والجوانب، مع زيادة ٢,٥سم، ثمّ ارسمي خطًّا حول القالب واطوي الورقة عند الخطّ المرسوم. ثم اقطعي الطيّات بالمقصّ من ناحية الجهات الكبيرة.

٢ ادهني قعر القالب وجوانبه بالزبدة، واطوي الجهات المقطوعة من الورقة، على أن تكون الجهات الصغيرة وراء الكبيرة. ألصقي الورقة في القعر وعلى الجوانب، وادهني بالزبدة مجدّدًا، مع التركيز على الزوايا.

تغطية قعر القالب وجوانبه بالطحين



ادهني قعر القالب وجوانبه بالزبدة وضعيه بضع دقائق في الثلّاجة، ثمّ ادهنيه مرّة ثانية. أفرغي فيه كمّيّة قليلة من الطحين، ثمّ حرّكيه وأديريه ليتوزّع الطحين على القعر والجوانب. ربّتي على القعر لطَرْح كمّيّة الطحين الزائدة.

المهارات اليدويّة

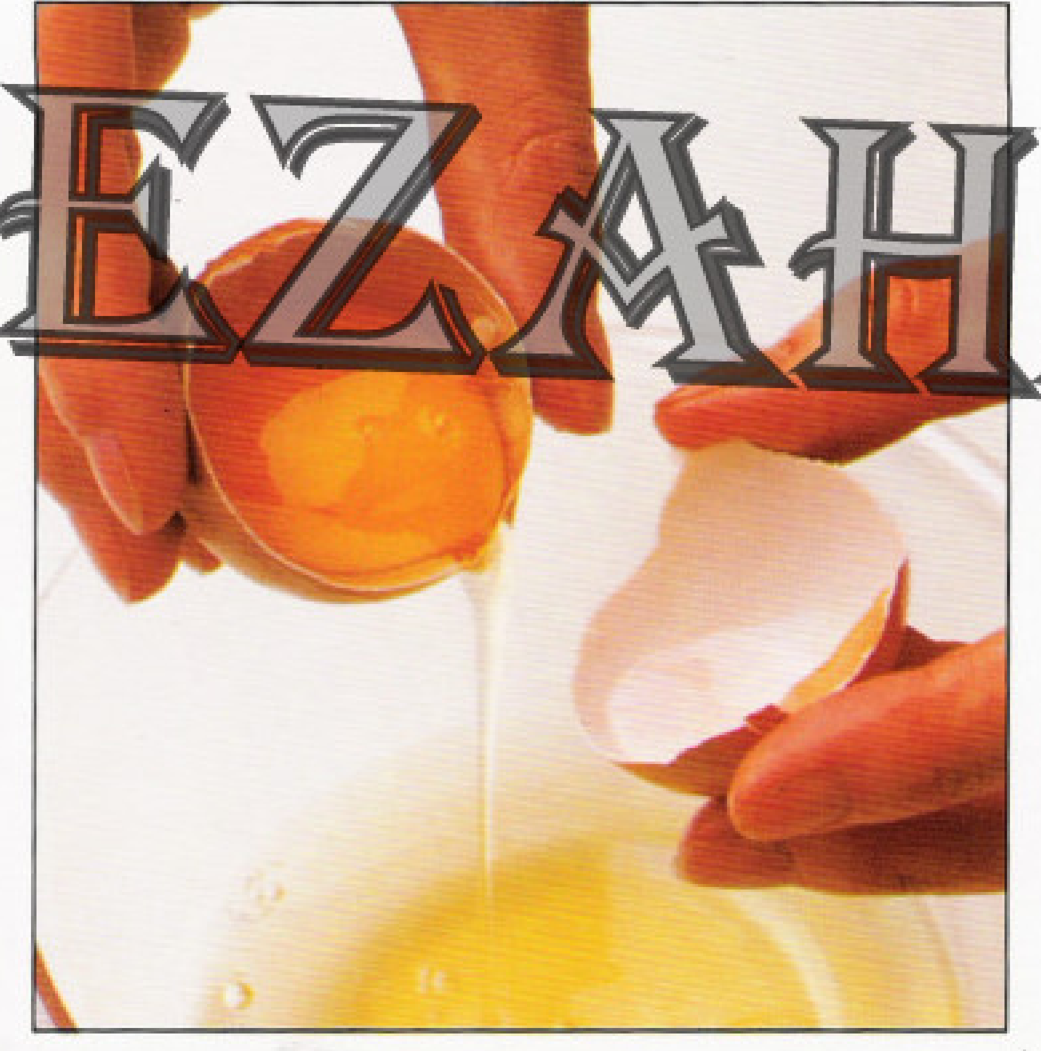
عند المباشرة بتحضير الغاتو يجب أن تكون الموادّ كلُّها جاهزة وفي متناول اليد، مَن أجل الانتقال سريعًا من مرحلة إلى أخرى ممّا تعيِّنه الوصفة. هذه الموادّ توزَن أو تُنخَل أو تُبشَر أو تُطحَن. والقوالب يجب أن تُدهَن بالزبدة، أو تُبطَّن، بحسب ما تعيِّنه الوصفة، كما يُشعَل الفرن مسبقًا وتُحدَّد حرارته.

DRJOEZAHI.COM

نخل الطحين

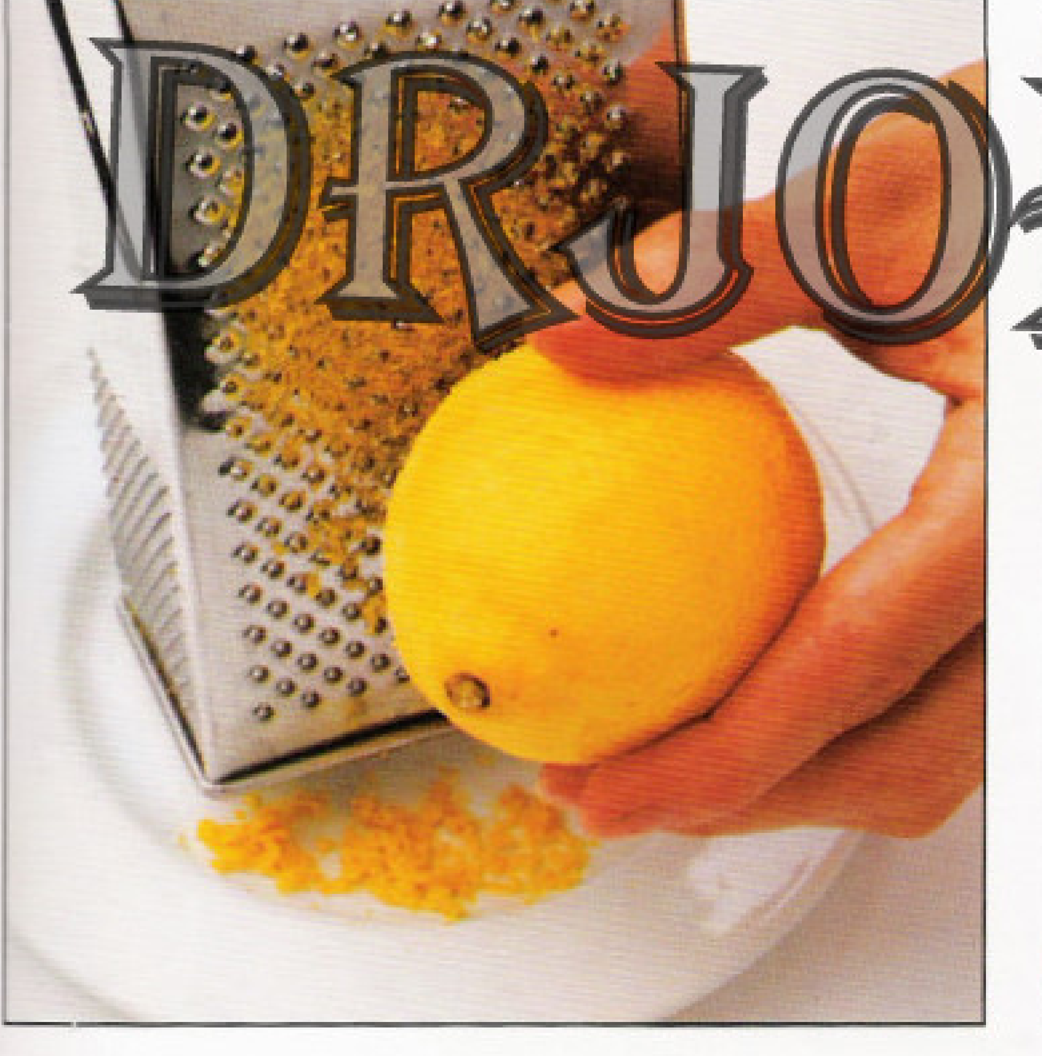
انخلي الطحين مرَّتين بواسطة مصفاة معدنيّة، من أجل تهوئته كلّيًا. إذا ما أضفتِ إليه مادّة جافّة (كالقرفة مثلًا)، انخلي الكلّ مجدَّدًا.

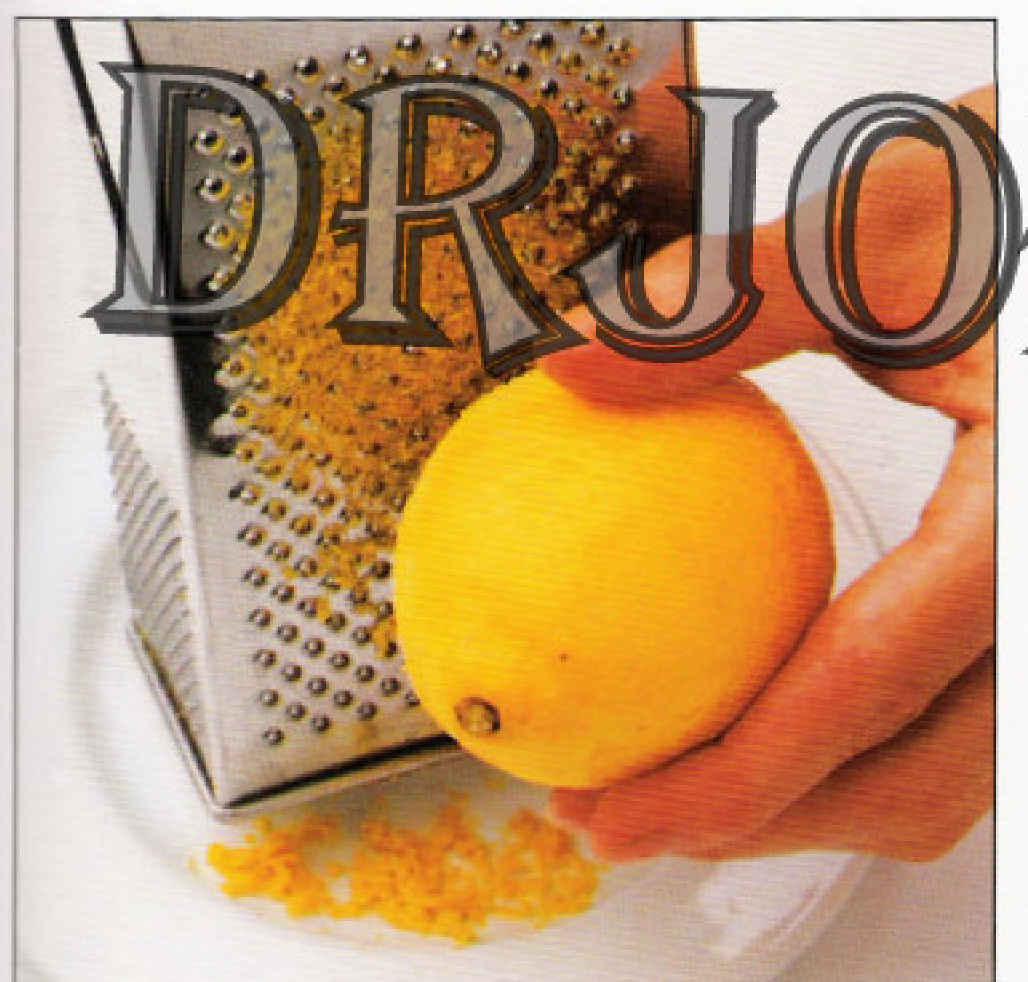
البيض: البياض والصفار



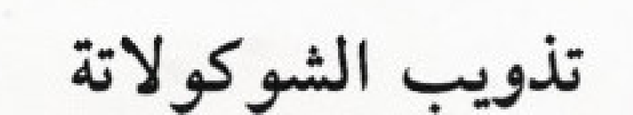
اكسري البيضة بتأنٍّ على حافة سلطانيّة، وأفرغي البياض بتنقيل الصفار من نصف القشرة إلى نصفها الآخر. احرصي على عدم فزر الصفار.

بَشْر القشر





اختاري ليمونة غير مستعملة، ونظّفيها جيّدًا. ثم ابشري القشرة، مع الانتباه إلى عدم إفساد الطبقة البيضاء. كذلك يمكنكِ الحصول على بُرايات بواسطة آلة قَشْر دقيقة (انظري ص ٣٩).



تذويب الشوكولاتة



ضعي قِطَع الشوكولاتة في طاس مقاوِم للحرارة، ثم ضعي الطاس في طنجرة تحوي ماءً غاليًا. حرّكي القِطَع من حين إلى آخر إلى أن تذوب كلّيًا.



ذوِّبي الشوكولاتة إلى أن تصبح برّاقة ولها قوام الكريم.

تحميص البندق



١ ضعي حَبّ البندق في فرن تصل حرارته إلى ١٨٠ درجة مئويّة، وذلك لمدّة ١٥ دقيقة، إلى أن يصبح القشر الرقيق قابلًا للانتزاع.



٢ أخرجي حَبّ البندق من الفرن وأفرغيه فوق فوطة مطبخ. ثم افركي الحَبّ بالفوطة لنزع القشور، ودعيه يبرد بعد ذلك.

تنظيف الفستق

قَشِّري الفستق وأفرغيه في الماء الغالي ودعيه مدّة ٢-٣ دقائق. ثم صفِّيه من الماء وافركيه لنزع القشور الرقيقة ودعيه بعد ذلك يجفّ.

إعداد مسحوق الخُبز

انزعي قشرة خبز بائت وقطّعيها إلى شرائح. ثم ضعي شرائح الخبز في فرن حرارته ١٤٠ درجة مئويّة، وذلك لمدّة تتراوح بين ٤٥ دقيقة وساعة واحدة، إلى أن تصبح قضيمة ويغدو لونها مذهّبًا. دعي الشرائح تبرد ثم اسحقيها بواسطة معالج الطعام، أو ضعيها داخل كيس پلاستيكي واسحقيها بواسطة مرقاق (شوبك). ثم أفرغي الخبز المسحوق في مصفاة معدنيّة لنخله.

خَفْق الكريم

ضعي الكريم في سلطانيّة واخفقيه بمخفقة يدويّة أو كهربائيّة، إلى أن يصبح متماسكًا بما فيه الكفاية. والكريم الذي يُعَدّ لإفراغه في قمع للتزيين يجب أن يكون أكثر تماسكًا من غيره. إنّما ينبغي ألّا تخفقيه وقتًا زائدًا لئلّا يتحوّل إلى زبدة (خصوصًا إذا كان الطقس حارًّا). أمّا كريم الشانتيّي فعبارة عن كريم مخفوق مع السكّر والڤانيليا، ويُستعمل للتزيين والزخرفة.



يبدو الكريم متماسكًا عند تقليبه.

نصائح

- استعملي دائمًا الكريم البارد والمحفوظ في الثلّاجة.
- احتفظي بالكريم الكثيف للتزيين، لأنه لا يتماسك عند خفقه.

تذويب الجيلاتين

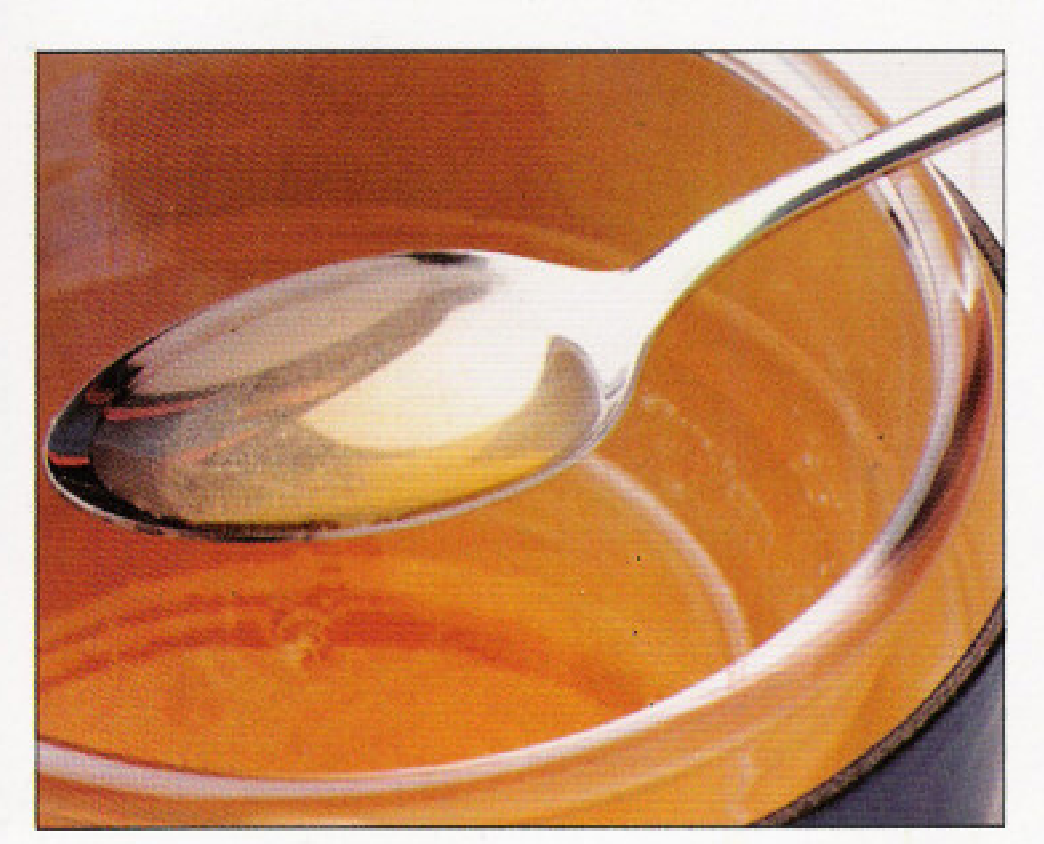
يُلَيَّن الجيلاتين أوّلًا بالماء البارد، بمعدّل ملعقة صغيرة من الجيلاتين المسحوق مقابل ملعقة ماء صغيرة، ثم يُذوَّب بالتسخين. ويجب أن يُترك ليبرد قبل استعماله، لئلّا تتشكّل فيه خيوط.

نصائح

- ضعي الجيلاتين في الماء لكي يأتي الذوبان صحيحًا، ولا تُفرِغي الماء فوق الجيلاتين.
- لا تسخّني الجيلاتين وقتًا زائدًا لئلّا يفقد خصائصه المثبّتة.



١ أفرغي السائل في طاس مقاوِم للحرارة، وأضيفي الجيلاتين ثم اتركيه مدّة ٥ دقائق لِيَلين.



٢ ضعي الطاس في الماء الغالي، فيصبح الجيلاتين جاهزًا عندما يغدو السائل في الطاس صافيًا. دعيه بعد ذلك يبرد.

DRJOEZAHI.COM

المبادئ الأساسية

هناك طريقتان لتحضير الغاتو والبريوشة والكعكة: الخفق بملعقة أو الخفق بمخفقة. وفي الطريقتين يجب إدخال أكبر قدر من الهواء إلى العجينة، قبل أن تضيفي بيدك سائر الموادّ بتأنٍّ وانتباه. والمعروف أنّ المخفقة الكهربائية تسهِّل عليك العمل كثيرًا. ثم إنّ تحضير الموادّ والعمل بها لا يكونان إلّا ضمن حرارة الجوّ المحيط.

العجينة المخفوقة بالملعقة

يجب أن تكون كثيفة نسبيًّا، وأن يكون تماسُكها ليِّنًا. وعند خفق الزبدة والسكّر والبيض بقوّة، نُدخِل الهواء إلى العجينة، ممّا يُعتبر أساسيًّا لنجاح الغاتو.



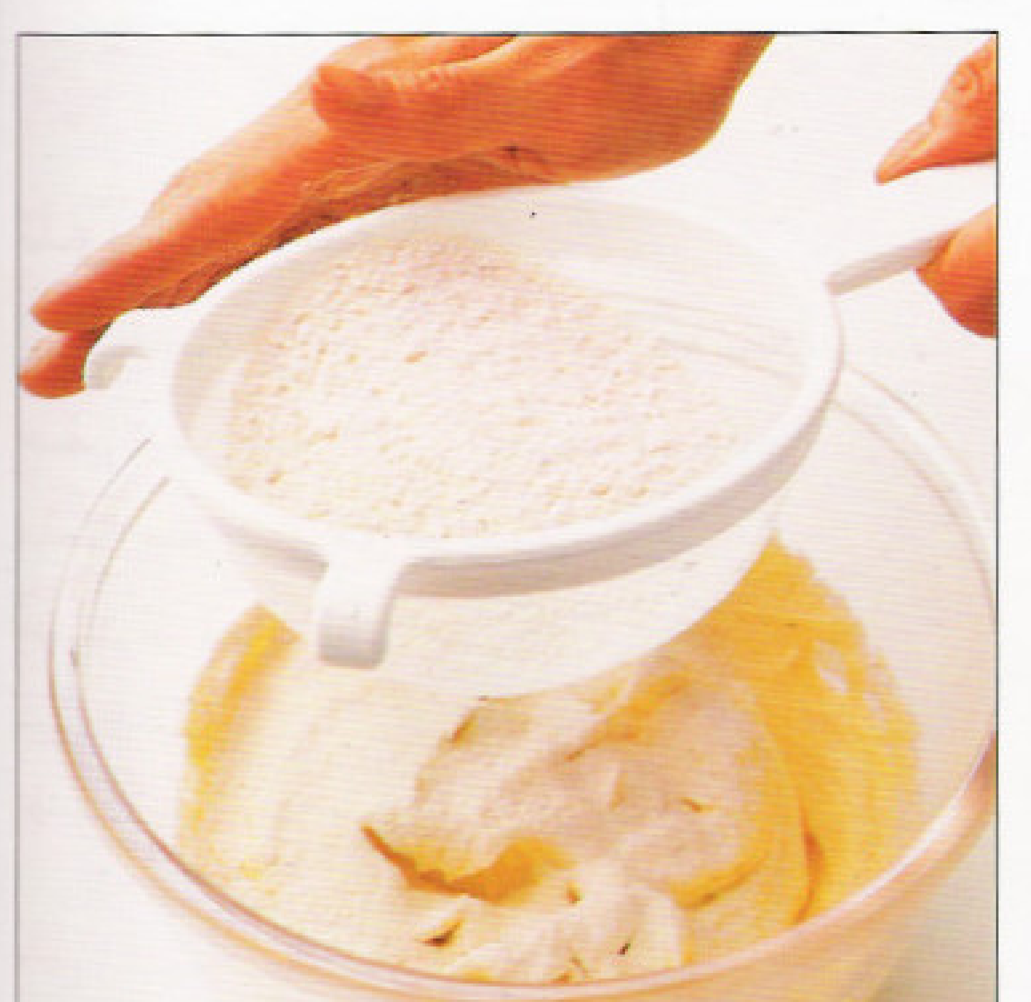


قبل إضافة البيض تأكّدي من أنّ المزيج أصبح متماسكًا وتَضاعَف حجمه.

١ اخفقي الزبدة في طاس مدّة دقيقة أو دقيقتين، إلى أن يصبح لها تماسُك الكريم. ثم أضيفي السكّر واخفقي مجدّدًا مدّة تتراوح بين ثلاث وخمس دقائق، إلى أن يميل المزيج إلى البياض ويتضاعف حجمه (انظري يسارًا).



٢ أضيفي بعد ذلك البيض، واحدة بعد واحدة، (انظري يمينًا)، واخفقي بعد كلّ إضافة. فالمزيج يتراخى أوّلًا ثم يشتدّ مع الخفق، وهذا يعني أنّ بإمكانك إضافة بيضة.



٣ أفرغي الطحين الذي يكون قد نُخل في مصفاة، وانخليه مجدَّدًا فوق الطاس الذي يحوي المزيج.

DRJOEZAHI.COM



٤ اخلطي الطحين بتأنٍّ مع سائر المزيج، بواسطة ملعقة كبيرة، عن طريق إدخال الملعقة ورفعها. وتحاشي عمليّة الخفق لأنها تطرد الهواء الذي يكون في الداخل.



٥ يجب أن تصبح العجينة متجانسة، كثيفة، ولها قوام الكريم، فلا تقع إلّا بصعوبة من الملعقة.

نصائح

- يسهل عليك خفق العجينة في طاس كبير الحجم، وتأتي النتيجة مُرْضية.
- المزيج الغليظ يحتبس نسبةً أقلّ من الهواء، أضيفي قليلًا من الطحين مع آخر بيضتين لتمنعي ذلك.

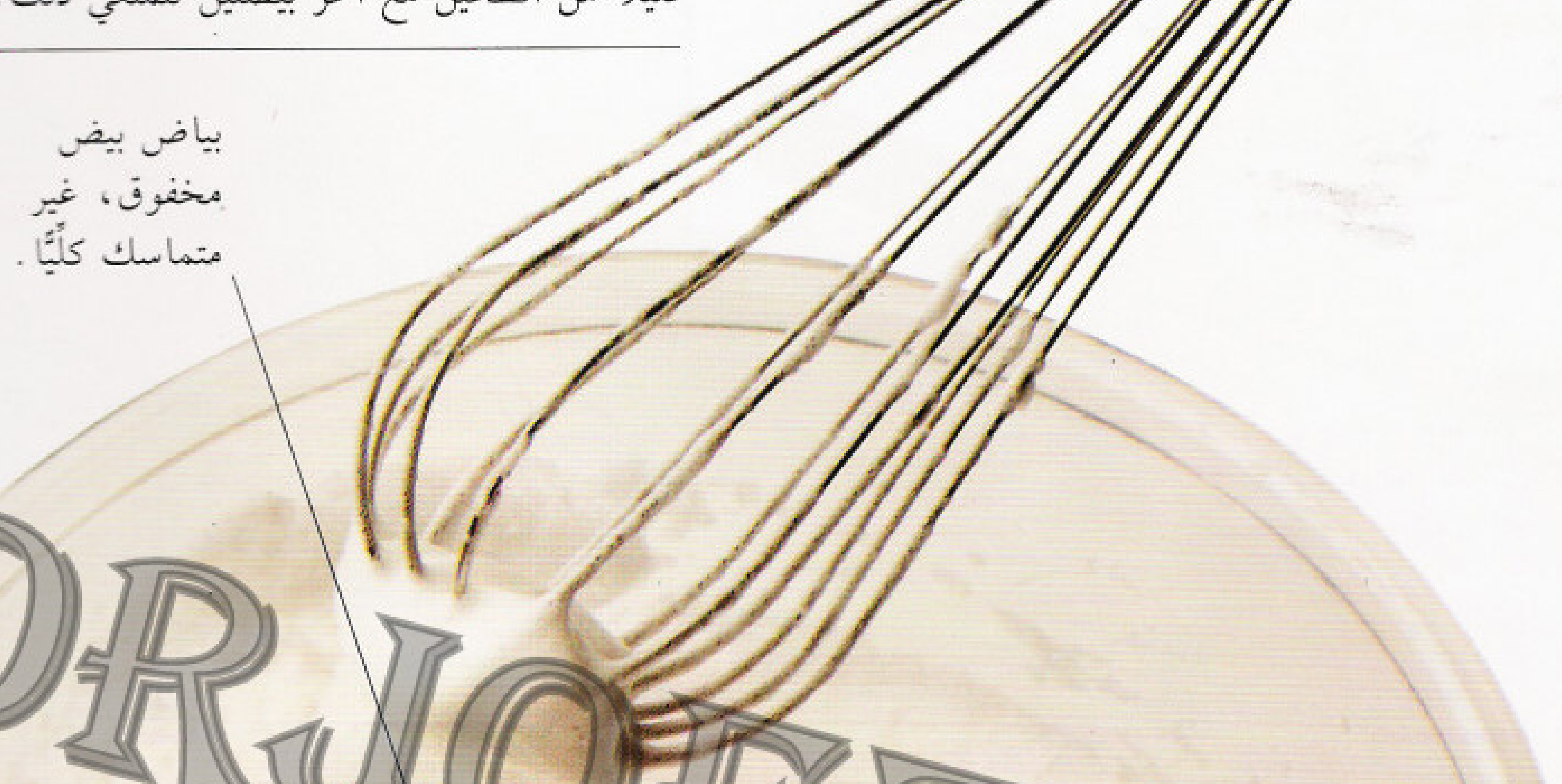
البياض المخفوق

احرصي على ألّا يكون بياض البيض مخفوقًا بشكل زائد عند إضافته إلى العجينة، لأنه لا يمتزج عندئذٍ كليًّا ولا يأتي مزيج الغاتو متجانسًا.

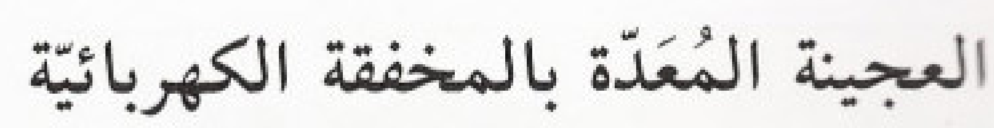


١ ضعي بياض البيض في طاس، بعد التأكّد من نظافته، وابدأي بخفقه بهدوء، بمخفقة يدوية أو كهربائية، إلى أن يُزبد.

٢ سرّعي بعد ذلك عمليّة الخفق إلى أن يصبح التماسك تامًّا. فما يعلق إثر ذلك على المخفقة يجب أن يقع بشكل خفيف وناعم.

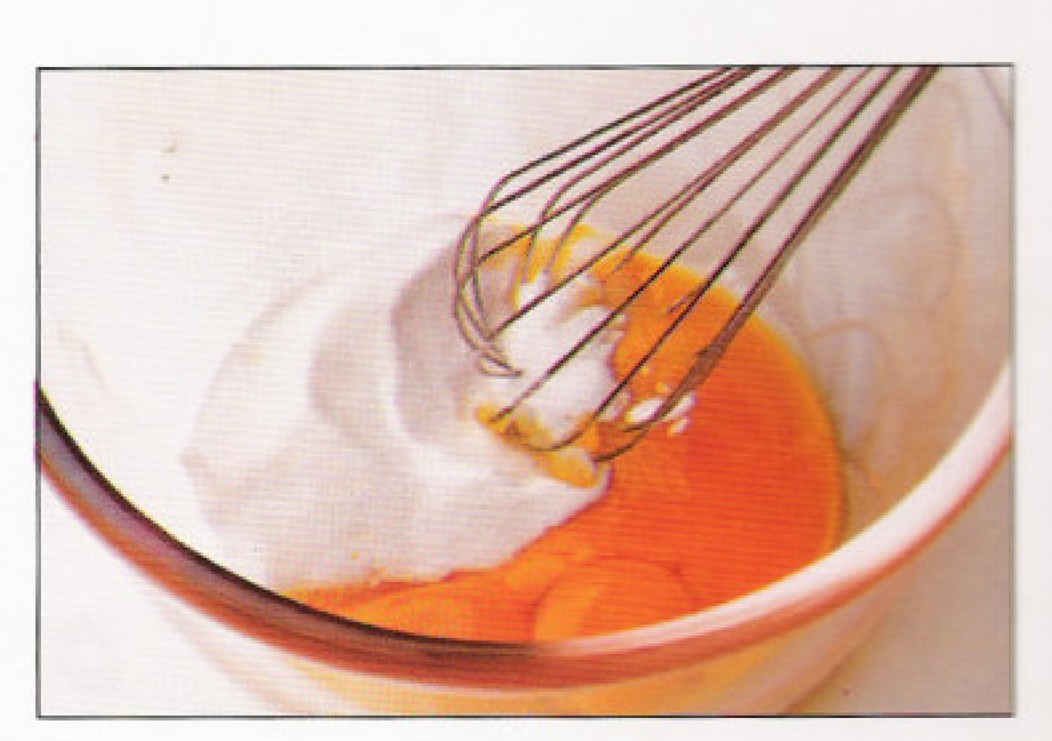


DRJOEZAHI.COM



العجينة المُعَدّة بالمخفقة الكهربائيّة

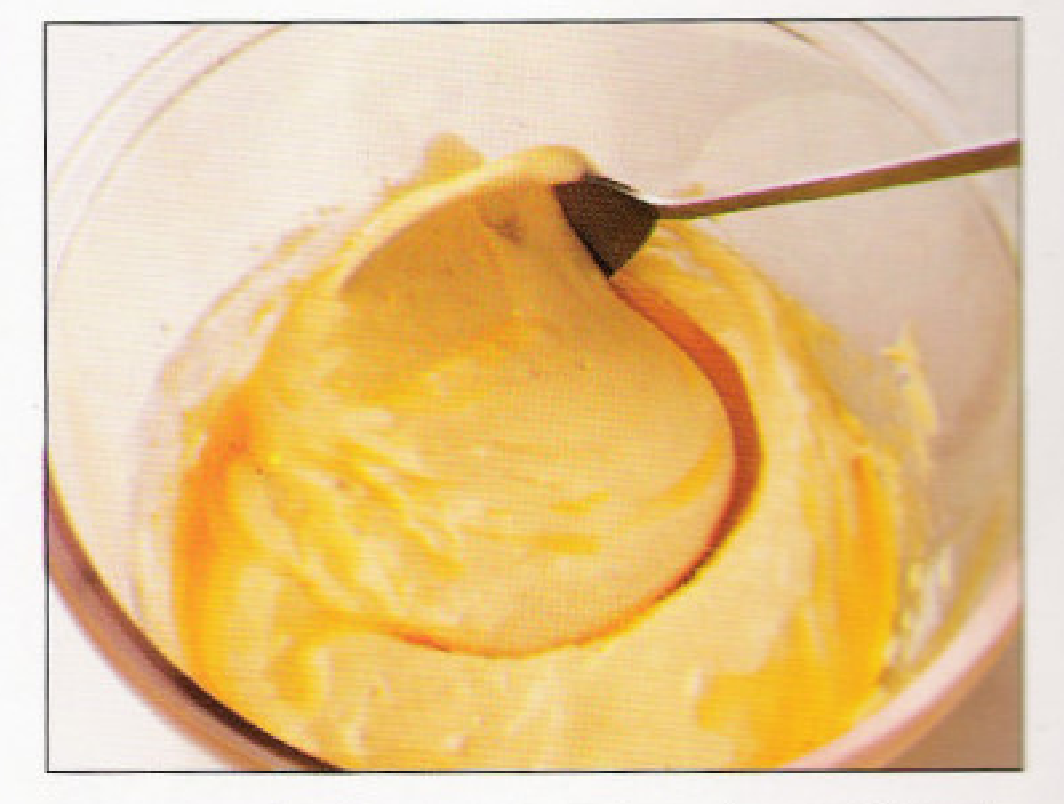
تصبح العجينة جاهزة للغاتو عندما يغدو تماسُكها خفيفًا ويتخلّلها الهواء. ويجب وضع العجينة في الفرن ما إن تصبح جاهزة لئلّا تهبط.



١ اخفقي صفار البيض مع السكّر في طاس كبير، إلى أن يميل المزيج إلى البياض ويتضاعف حجمه ويسيل خيوطًا من المخفقة (انظري يسارًا).



٢ اخفقي بياض البيض ولا تجعليه يصل إلى التماسك التامّ. خذي منه ملعقتين صغيرتين وأضيفيهما إلى مزيج الصفار والسكّر لتخفيفه. انخلي بعد ذلك الطحين فوق الطاس وامزجي الكلّ بالملعقة.



٣ أفرغي الزبدة الذائبة فوق هذا المزيج، واخلطي الكلّ مجدّدًا بالملعقة.



ينبغي أن تترك العجينة أثرًا على السطح.



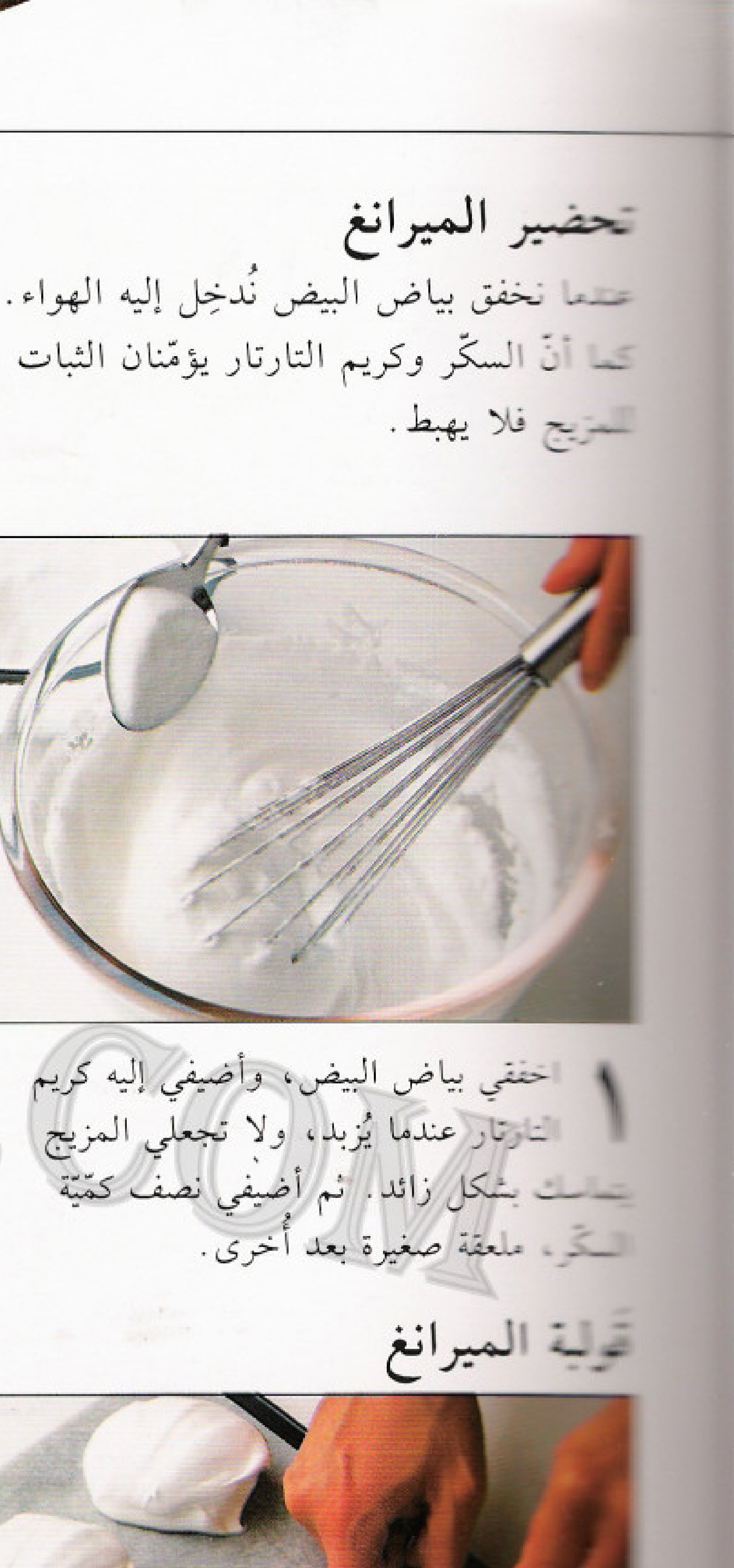
ينبغي أن تكون العجي مزبدة، خفيفة، والهو متغلغلًا داخلها.

٤ أضيفي ما تبقّى من بياض البيض المخفوق، واخلطيه بتأنٍّ مع المزيج. توقّفي عن الخلط عندما يصبح المزيج الأخير متجانسًا.

DRJOEZAHI.COM

تحضير الميرانغ

عندما نخفق بياض البيض نُدخِل إليه الهواء. كما أنّ السكّر وكريم التارتار يؤمّنان الثبات للمزيج فلا يهبط.



١ اخفقي بياض البيض، وأضيفي إليه كريم التارتار عندما يُزبد، ولا تجعلي المزيج يتماسك بشكل زائد. ثم أضيفي نصف كمّيّة السكّر، ملعقة صغيرة بعد أخرى.

٢ اخلطي شيئًا فشيئًا ما تبقّى من السكّر مع المزيج، بواسطة ملعقة إذا كان البياض غير متماسك كلّيًا، أو بواسطة مخفقة يدويّة إذا كان المزيج يُعَدّ لوضعه في قمع التزيين.

اخفقي إلى أن يشتدّ الميرانغ ويشكّل قممًا.

قولبة الميرانغ

ضعي كتلًا من الميرانغ، بواسطة الملعقة، على صينيّة فرن مغطّاة بورقٍ مشمّع.

تحضير أسطوانات من الميرانغ

١ أفرغي الميرانغ، بواسطة ملعقة، في قمعٍ للتزيين مزوّدٍ بفتحة ساده قطرُها ١ سم.



٢ ارسمي دوائر على ورقة مشمَّعة فوق صينيّة فرن. وانطلاقًا من الوسط عبّئي كلّ دائرة بميرانغ لولبيّ الشكل.

وزّعي الميرانغ لولبيًا داخل الدائرة.

٣ للتحقّق من نضج أسطوانات الميرانغ، ربّتي على الوسط بالإصبع. ينبغي أن تكون جامدة، جافّة كلّيًا، وتبدو لدى النقر كما لو أنّها فارغة.

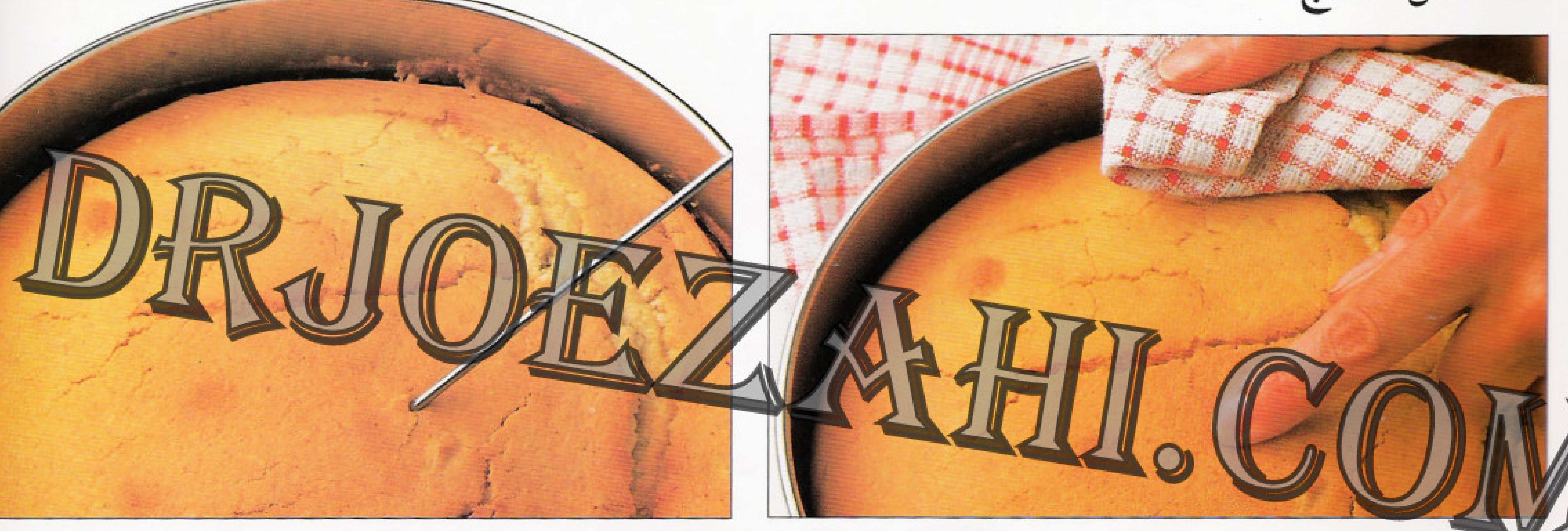
DRJOEZAHI.COM

نضج الغاتو وإخراجه من القالب

من أجل أن يأتي الغاتو ناضجًا كلّيًا يجب وضعه في المكان المناسب، على ارتفاع متوسّط، داخل فرن بالحرارة المطلوبة. تأكّدي إذًا من أنّ رفّ الخَبز (أو الرفوف) في الموضع الصحيح، ومن أنّ الفرن هو على الدرجة المعيَّنة.

تحاشَي فتح الفرن قبل أن يكون الغاتو قد اجتاز ثلاثة أرباع مرحلة النضج، ذلك أنّه، قبل ذلك، يكون في حالة عدم ثبات، والهواء البارد قد يتسبّب بهبوطه.

التأكّد من النضج


DRJOEZAHI.COM

تكون الإسفنجيّات وأنواع من الغاتو قد أصبحت ناضجة إذا غدت منتفخة وصار لونها مذهّبًا. وإذا كانت الجوانب قابلة للانتزاع والغاتو متماسكًا على ليونة، فإنّه يكون عند ذاك ناضجًا.

يمكن التأكّد من نضج الغاتو عن طريق غرز سيخ معدنيّ في وسطه، فيكون ناضجًا إذا ما خرج السيخ نظيفًا. وإلّا فيجب وضع الغاتو في الفرن مجدّدًا مدّة خمس دقائق.

إخراج الغاتو



١ دعي الغاتو يبرد خارج الفرن بضع دقائق. فإذا لم يكن القالب مبطّنًا بورق، مرّري سكّين الدّهن حول الغاتو على جوانب القالب.



٢ افتحي القالب لإخراج الغاتو. فإذا كان هذا القالب قابلًا للفكّ والفصل، ضعيه فوق سلطانيّة مقلوبة واجعليه ينزلق من الجوانب نحو الأسفل. وإذا كان القالب ثابت الجوانب، أفرغيه مقلوبًا على رفّ سلكيّ.



٣ اجعلي الرفّ السلكيّ فوق الغاتو، واحملي الغاتو بيد، بعد حمايتها من سخونته، وضعي اليد الأخرى فوق الرفّ، ثم اقلبي القالب والرفّ معًا.

٤ مرّري سكّين الدّهن بين الغاتو وقعر القالب، ثم انزعي القعر. اسحبي بعد ذلك الورقة المشمّعة بتأنٍّ وانتباه، ودعي الغاتو يبرد فوق الرفّ السلكيّ.

نصائح

- عندما نضع قالبَين للغاتو معًا في الفرن، فإنّ عمليّة الإنضاج تتطلّب وقتًا أطول. ويُستحسن أحيانًا وضع الواحد بعد الآخر.
- من أجل أن يأتي وجه القالب أملسَ، اجعليه يبرد وهو في وضعيّة مقلوبة.

DRJOEZAHI.COM

إخراج غاتو ساقوا من قالبه

إنّ أنواع الغاتو والرولاد التي لا تُزيَّن، تُفَرَّغ قوالبها فوق ورقة مشمّعة مرشوشة بالسكّر المطحون.



١ اجعلي القالب في وضعيّة مقلوبة وأفرغي الغاتو الحارّ بسرعة فوق ورقة مشمّعة.

٢ انزعي الورقة بهدوء عن الغاتو، ابتداءً من إحدى الزوايا. وليَكن نزع الورقة بتأنٍّ، خصوصًا من الزوايا. بعد ذلك تصبح الحلوى جاهزة للتزيين واللّفّ.

نصائح

- رشّي السكّر المطحون على الورقة التي يفرَّغ فوقها القالب كي لا يلتصق بها.
- زيّني الغاتو ولفّيه بعد إخراجه مباشرةً من القالب وهو لا يزال ساخنًا، لئلّا يتشقّق بعد ذلك.

التقطيع والجمع والتقديم والحفظ

DRJOEZAHI.COM

إنّ الإسفنجيّة البسيطة يمكن أن تتحوّل إلى حلوى رائعة إذا ما أحسنتِ حشوها وتزيينها. والغاتو المكوَّن من عدّة طبقات من العجين والكريم يستغرق إنجازه وقتًا أطول من غيره. ومن أجل أن تضمني له شكلًا ثابتًا، ولكي يتشرّب الموادّ العطرة بانسجام، يجب وضع هذا النوع من الغاتو ٤ أو ٥ ساعات في الثلّاجة قبل تقديمه.

حشو الإسفنجيّة



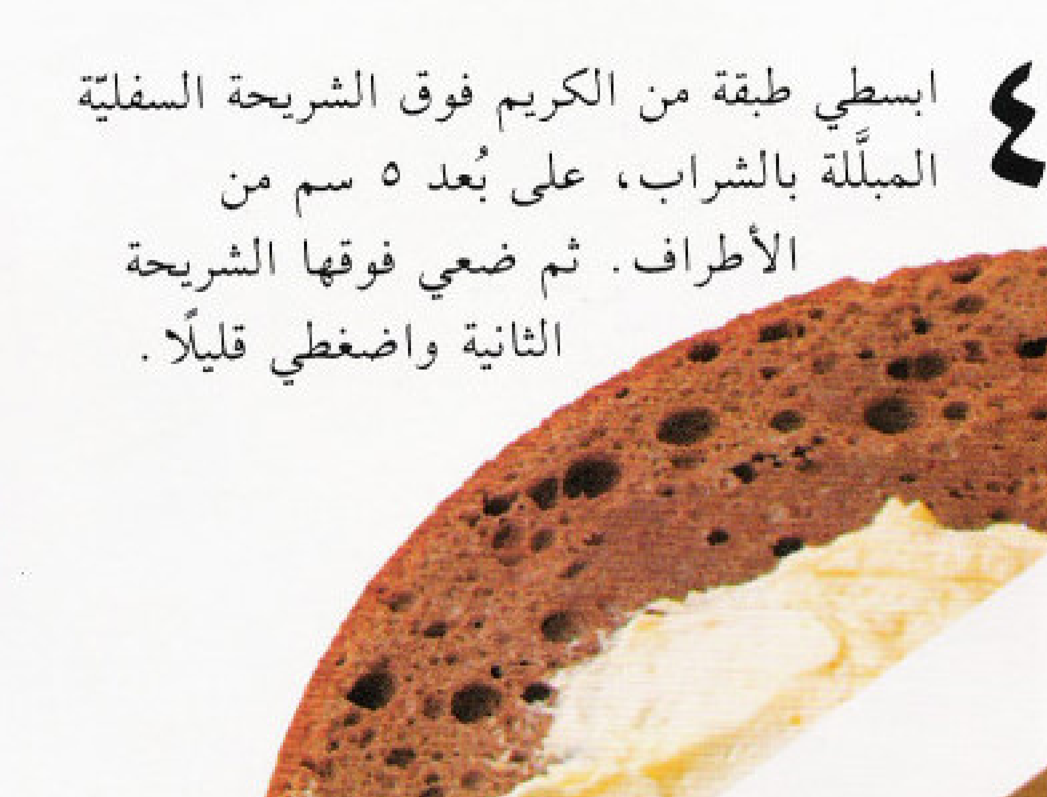
١ ضعي يدك مبسوطة فوق الإسفنجيّة على الطاولة، ولا تضغطي بشكل زائد. اقطعي الحلوى أفقيًا إلى طبقتين بواسطة سكّين منشار (أو سكّين الخُبز).



٢ من أجل الفصل بين طبقتَي الإسفنجيّة، أدخلي بينهما قعر قالب قابل للفكّ.



٣ يمكنكِ أن تبلّلي طبقة الإسفنجيّة بعصير عطريّ، أو شراب، (انظري ص ١٥٣)، وتركها بعض الوقت لتتشرَّب السائل قبل بسط الكريم فوقها.



٤ ابسطي طبقة من الكريم فوق الشريحة السفليّة المبلَّلة بالشراب، على بُعد ٥ سم من الأطراف. ثم ضعي فوقها الشريحة الثانية واضغطي قليلًا.

ابسطي الكريم فوق الشريحة بشكلٍ متساوٍ.



٥ اجعلي أطراف طبقات الغاتو متساوية قبل تزيينها.

نصائح

- يُفضَّل إجمالًا تحضير الإسفنجيّة المحشوّة في اليوم الذي تُقدَّم فيه، وإذا كانت حشوتها غنيّة، يُستحسن تناولها خلال يوم أو يومين.

حشو الغاتو الملتفّ (الرولاد)







١ بواسطة سكّين دَهن مدِّدي المربّى فوق الغاتو الساخن بشكلٍ متوازٍ، على بُعد ١ سم من الأطراف.

٢ اجعلي الأطراف متساوية مستقيمة بتقطيعها. وبواسطة قفا السكّين اقطعي فُرضة في أحد الطرفين الصغيرين من الغاتو، بطول ٢,٥ سم من الطرف.

٣ باشري لفّ الغاتو ابتداءً من الطرف المقطوع، واستعيني في البداية بورق مشمّع. وليَكن طرف الغاتو إلى أسفل عند الانتهاء.



تشكّل الحشوة تناقضًا جميلًا مع الغاتو.

٤ اقطعي الزوائد من الطرفين وضعي الغاتو الملتفّ على رفّ سلكيّ كي يبرد. ثم اجعلي الغاتو في طبق للتقديم، بواسطة سكّينَي دَهن، وليَكن طرف الغاتو إلى أسفل أيضًا.

نصائح

• إنّ أنواع الغاتو المحشوّ بالكريم الطازج الكثيف، أو الكريم الزّبديّ، تصبح أكثر ليونة إذا ما تركناها تبرد وهي ملفّفة بورقة مشمَّعة أو بفوطة مرطَّبة قليلًا.

تقطيع الغاتو

تكون الحصّة الأولى من الغاتو صعبة التقطيع إجمالًا. استعملي سكّينًا طويلة النصل مستدقّة الرأس، واغرزيها في وسط الغاتو ثم اقطعي باتجاه الخارج، مع تحريك السكّين قليلًا ذهابًا وإيابًا. واتّبعي الطريقة نفسها مع الجهة الثانية من الغاتو. ثم مرِّري نصل السكّين تحت الحصّة المقطوعة، فإذا كانت الحصّة لا تنفصل بسهولة عن الطبق، مرِّري السكّين مرّة أخرى تحتها. أمّا سائر الحصص فتكون سهلة التقطيع.

تقديم الغاتو

تستحقّ الحلوى الجيّدة أن تُهيَّأ وتُقدَّم بشكل لائق، وبطريقة تنمّ عن الذوق الرفيع وعن مهارة مُعِدّها. لذلك عليك أن تختاري الطبق الملائم لنوع الغاتو المقدَّم. فيكون من الصيني الجميل للأنواع الفخمة، ومن الأطباق العاديّة للأنواع البسيطة. وتُقدَّم الحصص الفرديّة في صحون صغيرة مزيّنة، ومع كل صحن شوكة أكل خاصّة ومنديل صغير. فهذه التفاصيل الصغيرة توحي بأهمّية الحلوى.

حفظ الغاتو وتجميده

يجب تغليف الغاتو جيّدًا كي لا يجفّ. فالإسفنجيّات المحشوّة بالكريم أو بالشوكولاتة تُحفَظ في مكان بارد، داخل علبة من البلاستيك مقفلة بإحكام. أمّا الغاتو غير المزيّن فيُغلَّف بورق مشمَّع ثم بورق ألمنيوم، ويوضع داخل علبة تُقفَل بإحكام. ومن أجل تجميد الغاتو، يغلَّف بورق ألمنيوم ويوضع في كيس خاصّ بالتجميد، يُقفَل وتُلصَق عليه ورقة تحمل اسم الحلوى، ثم يوضع في الجمّادة.

DRJOEZATH.COM

إعداد العجائن

إنّ العجينة المتفتّتة (بريزيه) قليلة السكّر بينما تحوي العجينة السكّريّة سكّرًا أكثر وتكون أكثر تفتّتًا، لذلك يمكن مدّها في القالب أو لفّها في ورق مشمّع. أمّا عجينة سابليه، وهي الأكثر تفتّتًا فهي مثاليّة لإعداد قاعدة التورتة. تصلح المقادير المذكورة لكلّ من الوصفات الثلاث لتحضير قالب تورتة قطره ٢٤سم، علمًا أنّ خَبز العجينة ضروريّ.

العجينة المتفتّتة (بْريزيه)

الموادّ

١٨٠غ من الطحين المنخول
رشّة صغيرة من الملح
١٠٠غ من الزبدة المبرَّدة
ملعقتان كبيرتان من السكّر المطحون
صفار بيضة واحدة مخفوق قليلًا
ملعقة أو ملعقتان من الماء البارد



١ انخلي الطحين مع الملح في طاس كبير، أو فوق طاولة نظيفة، ثم احفري حفرة في الوسط.



DRJOEZAHI.COM

٢ قطّعي الزبدة إلى أجزاء صغيرة تضعينها في الحفرة. ثم امزجي الزبدة مع الطحين عن طريق العجن بالأصابع، إلى أن تحصلي على تماسُك حُبَيبيّ.

اخلطي السكّر المطحون بواسطة شوكة أكل.

٣ أضيفي السكّر المطحون واخلطيه مع المزيج بواسطة شوكة أكل، واحرصي على أن يكون موزّعًا بشكل جيّد.



٤ اخفقي صفار بيضة في وعاء صغير مع الماء، ثم أفرغيه فوق المزيج مع متابعة الخلط بواسطة سكّين دَهن.



DRJOEZAHI.COM

٥ حرّكي المزيج بسرعة، من دون أن تهتمّي بتماسكه، إلى أن يتحوّل إلى مجموعة كريّات صغيرة.

٦ شكّلي من المزيج كرة كبيرة من العجين، واحرصي على إنجازها في أسرع وقت.

٧ اطوي العجينة مرّة أو مرّتين، غلّفي الكرة بورقة پلاستيكيّة ضابطة، ثم ضعيها في الثلّاجة مدّة لا تقلّ عن ساعة.

ينبغي أن تكون كرة العجين ملساء ناعمة.

نصائح

- إذا كانت العجينة مغلّفة بشكل مُحكَم، يمكن تركها في الثلّاجة ٤ أو ٥ أيام.
- اتركي العجينة تبرد جيّدًا قبل البدء ببسطها، لئلّا تتقلّص داخل الفرن.

العمل بواسطة معالج الطعام

انخلي الطحين مع السكّر والملح في وعاء المعالج. أضيفي الزبدة المقطّعة إلى أجزاء، ثم شغّلي المعالج واخلطي على دفعات قصيرة مدّة ١٠ إلى ١٥ ثانية، إلى أن تحصلي على حبّيات صغيرة، ولا تتركي العجينة تتجمّع وتتماسك. ثم اخفقي صفار البيضة مع ملعقة صغيرة من الماء (هذه الطريقة تحتاج إلى قليل من الماء)، وأفرغيه في الوعاء وأكملي الخلط، إلى أن تحصلي على كرة عجينيّة متماسكة. ضعي العجينة على الطاولة واطويها بسرعة عدّة مرّات لتليينها، ثم غلّفيها بورقة پلاستيكيّة ضابطة، وبرّديها في الثلّاجة مدّة ساعة على أقلّ تقدير قبل استعمالها.

العجينة السكّريّة

الموادّ

١٧٠غ من الطحين
رشّة صغيرة من الملح
١٠٠غ من الزبدة المبرّدة
٦٠غ من السكّر المطحون
ملعقة صغيرة من بشْر قشر الليمون
صفار بيضة مخفوق قليلًا
ملعقة أو ملعقتان من الماء البارد

اتّبعي طريقة العجينة المتكسّرة نفسها، مع إضافة بشْر قشر الليمون والسكّر. برّدي العجينة في الثلّاجة ساعة واحدة على أقلّ تقدير، أو ليلة كاملة إن أمكن. دعي العجينة تعود إلى حرارة الجوّ المحيط قبل الاستعمال، واطويها بسرعة قبل البدء بعمليّة البسط.

عجينة سابليه

الموادّ

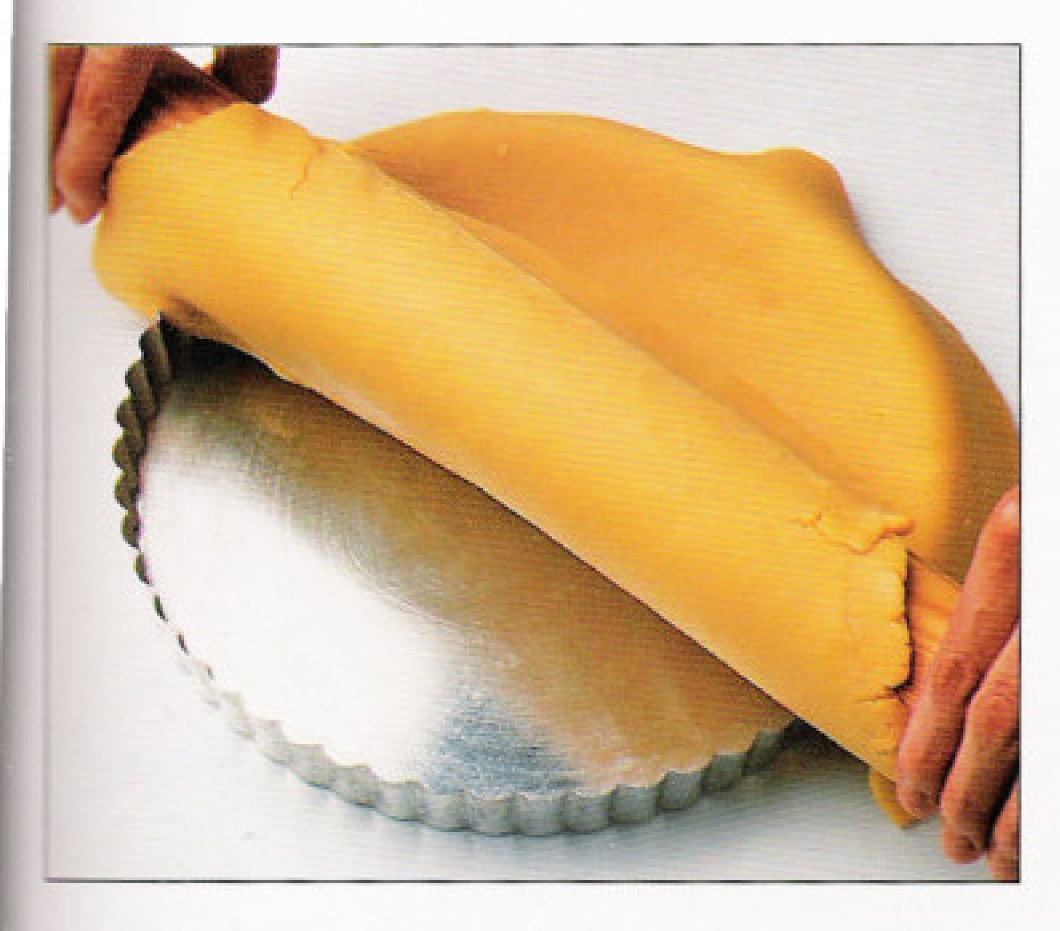
١٨٠غ من الطحين المنخول
٩٠غ من الزبدة المبرّدة
٦٠غ من السكّر الناعم المنخول
ملعقة صغيرة من بشْر قشر الليمون الدقيق
صفار بيضة مخفوق قليلًا
ملعقة أو ملعقتان من الماء البارد

اتّبعي طريقة العجينة المتفتّتة، مع إضافة بشْر قشر الليمون والسكّر الناعم. برّدي العجينة في الثلّاجة ساعة واحدة على أقلّ تقدير، أو ليلة كاملة إن أمكن. وعند إخراج العجينة من الثلّاجة، دعيها تعود إلى حرارة الجوّ المحيط قبل البدء ببسطها.

إعداد قاعدة التورتة



١ ادعكي العجينة بسرعة لتليينها، وابسطيها بالمرقاق (الشَّوبك) فوق طاولة رُشّ عليها الطحين، إلى أن تحصلي على شكل مستدير يزيد قطره عن قطر القالب حوالى ٥ سم.



٢ اجعلي العجينة المستديرة تلتفّ على المرقاق، من أجل نقلها إلى القالب وبسطها فوقه.





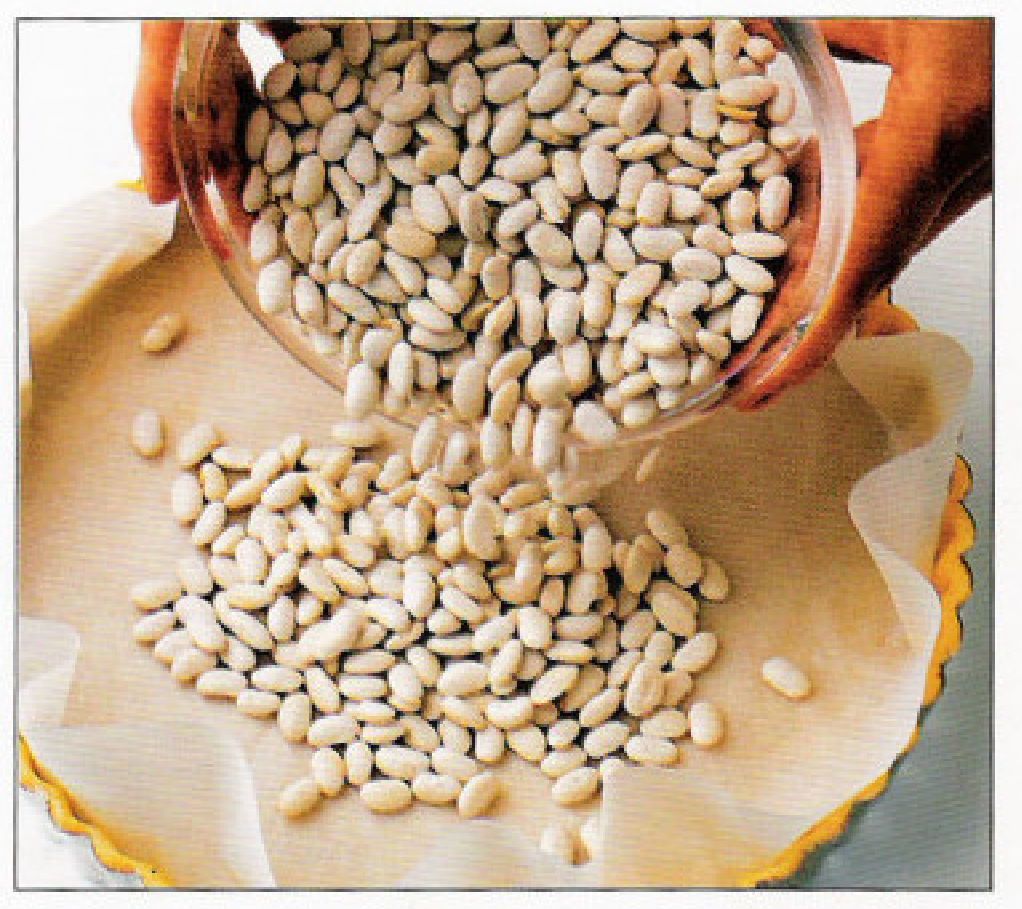
DRJOEZAHI.COM

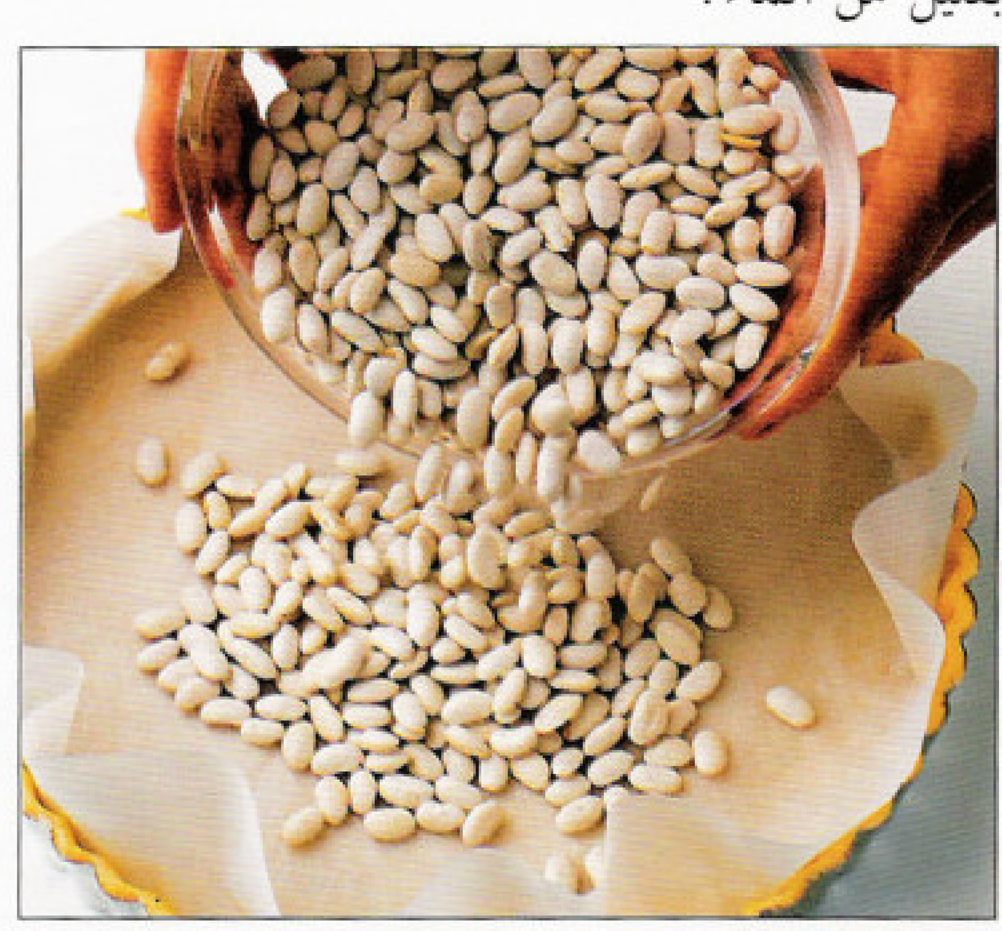
٣ ألصقي العجينة في قعر القالب وعلى جوانبه، بواسطة الأصابع المغطَّسة بالطحين. واجعليها تلتحم بالقالب عن طريق الضغط على الزوايا.

٤ دَلّي الزائد من العجينة نحو الخارج ومرِّري المرقاق على القالب لقَطْع هذه الزوائد. وإذا ما لاحظتِ وجود ثقوب في العجينة، يمكنك سدّها بقِطَع من العجين المتساقط، بعد ترطيبها بقليل من الماء.

٥ اضغطي العجينة على جوانب القالب بواسطة السبّابة. ثم ضعي القالب في الثلّاجة أكثر من ساعة، كي لا تتقلّص العجينة خلال الخَبز.

٦ من أجل إنضاج العجينة وحدها، من دون الحشوة، اغرزي شوكة الأكل في القعر، في عدّة أماكن. ثم غطّي العجينة بورق مشمَّع (أو بورقتَي ألمنيوم).





٧ املأي القالب بحبّ الفاصوليا اليابس، أو بالعدس أو الأرزّ. بذلك لا ينتفخ القعر ولا تتشوّه الجوانب. ثم ضعي القالب في الفرن وفق المعلومات المعطاة.



قاعدة تورتة جاهزة للخبز

نصائح

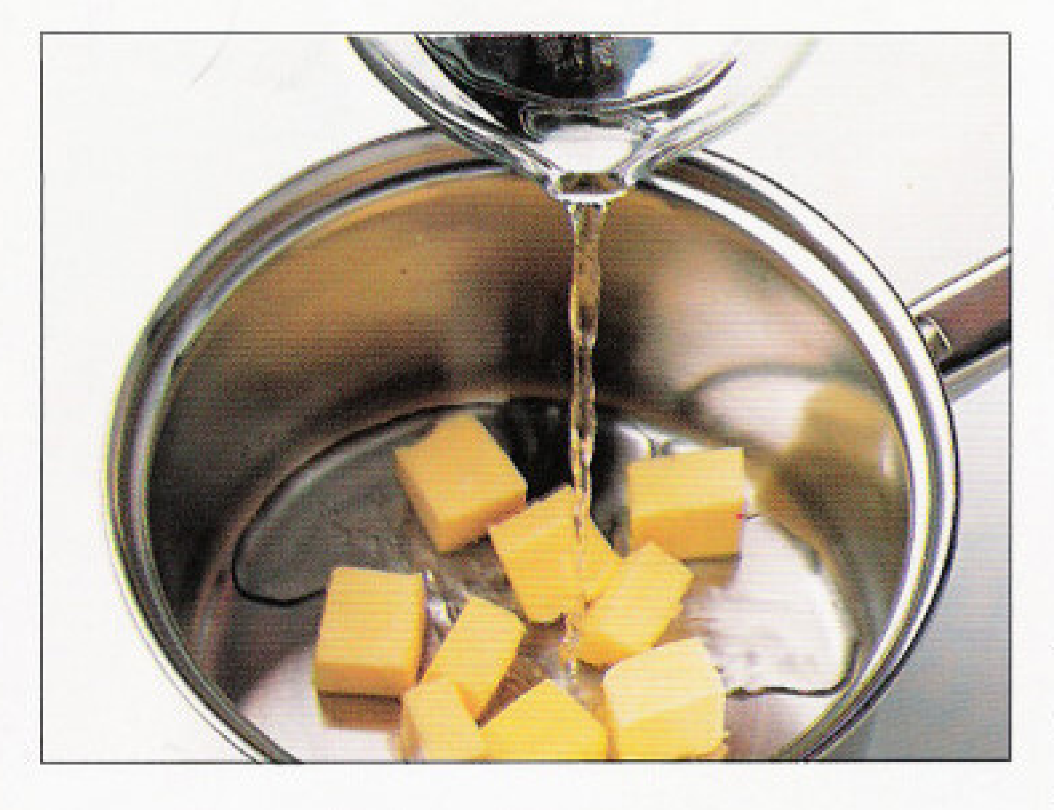
- تأكّدي من أنّ العجينة تتوافق حرارتها مع حرارة الجوّ المحيط.
- إذا كانت الحشوة كثيرة الرطوبة، ادهني قعر التورتة ببياض البيض، بواسطة فُرشاة دَهْن.

عجينة نفيخات الشّو

عجينة النفيخات هي المعروفة باسم «العجينة الساخنة»، لأنها تُخبز مرَّتين. وهي تنتفخ حتى تبلغ ثلاثة أضعاف حجمها، عند وضعها في الفرن.

الموادّ

- ١٢٥غ من الطحين الكامل
- رشّة من الملح
- ملعقتان صغيرتان من السكّر المطحون
- ١٠٠غ من الزبدة
- ٢٥٠ مل من الماء
- ٤ بيضات، مخفوقة باعتدال على حدَة



١ انخلي الطحين والملح والسكّر فوق ورقة مشمَّعة. ضعي الزبدة والماء في طنجرة (حلّة)، واجعلي الطنجرة على النار، حتى بدء الغليان.

٢ ارفعي الطنجرة عن النار وأفرغي فيها الطحين دفعة واحدة. ثم أعيدي الطنجرة إلى النار وحرِّكي بملعقة خشبية، إلى أن تبدأ الكتلة بالانفصال عن الجوانب.

DRJOEZAHI.COM





العجينة الكثيفة تنفصل بصعوبة عن الملعقة.

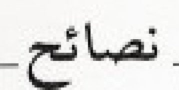


٣ ارفعي الطنجرة عن النار ودعي المزيج يرتاح مدّة ٥ دقائق. ثم أضيفي البيض، بيضة بعد أخرى، مع خلط المزيج باستمرار.

٤ أكملي الخلط إلى أن تصبح العجينة ليّنة برّاقة. احتفظي بنصف بيضة مخفوقة من أجل تذهيب النفيخات. أفرغي العجينة في قمعٍ التزيين مجهَّزٍ بفتحة ساده قطرها ١ سم.

٥ أفرغي كريّات عجينيّة على صينيّة الفرن. ادهني رأس كلّ كرّية بالبيض، وضعي الصينيّة في فرن تبلغ حرارته ٢٠٠ درجة مئويّة، وذلك مدّة تتراوح بين ١٥ و٢٠ دقيقة. ثم اثقبي قاعدة كل عجينة بسيخ معدنيّ، وأعيدي الصينية إلى الفرن مدّة ٥ دقائق إضافيّة.

نصائح



- بعد دَهن صينية الفرن بالزبدة، مرِّريها تحت الماء البارد ولا تمسحيها.
- اجعلي كريّات العجين متباعدة على الصينيّة، لأنّها تنتفخ داخل الفرن.


DRJOEZAHI.COM

٣

الوصفات

إنّ وصفات الغاتو المعروضة في هذا الفصل هي من أنحاء العالم المختلفة، ويعود تاريخ بعضها إلى القرن السادس عشر. تجدين فيها ما يرضي كلّ الأذواق، كالغاتو الياباني، والغاتو الهنغاريّ بالشوكولاتة وحَبّ الخشخاش، والتورتة الأميركيّة بجوز باكانِيَة وشراب القَيْقَب الطبيعيّ. كما يحوي هذا الفصل ما يرضي شهيّة محبّي الحلوى، مثل غاتو الأعياد التقليديّ، والغاتو بعدّة طبقات للمناسبات الكبرى والأعراس، والحلوى لحفلات الأولاد. وهذا كلُّه يشير إلى تَلاقي الحلوى التقليدية مع الحلوى الجديدة الشهيّة.



DrJoezahi.com

البَرْيوشة

البريوشة سهلة التحضير، وتتضمّن عجينتُها أربع موادّ: الزبدة والسكّر والبيض والطحين، في نسَب مختلفة ومتنوّعة. وأنواع البريوشة كلّها بسيطة، والجامع بينها هو كمّيّة الزبدة الكبيرة، ممّا يؤمّن تماسكًا ليّنًا وطعمًا مميّزًا. ويتوافق تناول البريوشة مع القهوة والشاي. وهي تتحوّل إلى غاتو رائع إذا ما زُيِّنت بالشوكولاتة والفواكه الطازجة والتوابل، مع تغطية جميلة.

كعكة الرطل



في سنة ١٧٤٧ ورَد في كتاب غلاس: «فنّ الطبخ البسيط»، كيفيّة تحضير كعكة الرطل مع الطحين والزبدة والسكّر، و٨ بيضات، بواسطة ملعقة خشبيّة كبيرة. أمّا اليوم فيتمّ تحضير كمّيّة صغيرة، ومن حسن الحظ أنّ معالج الطعام حلّ مكان الملعقة الخشبيّة.

الموادّ

- ١٢٥غ من الطحين
- ١٢٥غ من طحين البطاطا
- ملعقة صغيرة من مسحوق الخَبز (الباكينغ پاودر)
- ٢٥٠غ من الزبدة
- ٢٥٠غ من السكّر المطحون
- ١/٤ قرن ڤانيليا
- ٤ بيضات كبيرة الحجم
- ملعقة صغيرة من بَشْر قشر الليمون الدقيق
- ملعقة كبيرة من الحليب (اللبن)
- سكّر ناعم للتزيين

١ انخلي الطحين وطحين البطاطا ومسحوق الخَبز (الباكينغ پاودر) معًا. ثم ليِّني الزبدة بخلطها مع السكّر وحبوب قرن الڤانيليا، إلى أن تكتسب بعض الحجم. أضيفي البيض واحدة واحدة بخفقها مع المزيج، وبإضافة بَشْر قشر الليمون الدقيق.

٢ اخفقي تدريجيًّا الطحين وطحين البطاطا مع مزيج الزبدة والسكّر، إلى أن يصبح الكلّ متجانسًا، ثم أضيفي الحليب (اللبن) إلى الخليط مع خفقه. ضعي العجينة في القالب، ثم أدخلي القالب إلى الفرن ودعيه حوالى ساعة (نصل سكّين مغروز في الوسط يجب أن يخرج نظيفًا).

٣ أخرجي الغاتو من الفرن، وافصلي جوانب القالب بخفّة وتمهُّل، ودعي الغاتو يرتاح نحو عشر دقائق على رفّ سلكيّ. رشّي السكّر فوق الغاتو لتزيينه.



تنويعات

كعكة الرطل بالفواكه الطازجة

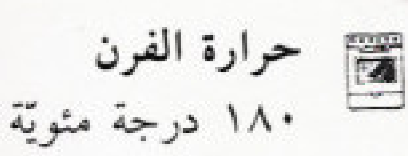
حضِّري العجينة نفسها، إنّما من دون حليب. انزعي نوى ٢٥٠غ من المشمش، أو التفّاح، أو الخوخ (البرقوق)، أو الدراقن، ورشّي فوقها ملعقة صغيرة من عصير الليمون. اخلطي الفاكهة مع العجينة، ثم ضعي القالب في الفرن مدّة ساعة و١٥ دقيقة. عندما يصبح الغاتو باردًا، ضعي فوقه تغطيةً بالليمون (انظري ص ١٥٢) وزيّني بقشر الليمون الدقيق (انظري ص ١٤٩).

كعكة الرطل المرقَّطة بالشوكولاتة

حضِّري العجينة نفسها، إنّما من دون حليب. امزجي نصف العجينة مع ملعقتين كبيرتين من الكاكاو، وملعقتين كبيرتين من عصير التفّاح، و ٧٥غ من الشوكولاتة الذائبة (انظري ص ٤٤). ثم اجعلي طبقات العجينة العادية وطبقات العجينة بالشوكولاتة تتناوب داخل القالب. ضعي القالب في الفرن مدّة ساعة واحدة. دعي الغاتو يبرد بعد ذلك ثم ضعي فوقه تغطيةً بالشوكولاتة (انظري ص ١٥٢).

كعكة الرطل بالتوابل

اخلطي مع العجينة ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة، و١/٢ ملعقة من جوز الطيب المطحون، و ٦٠غ من البندق المحمَّص والمفروم (انظري ص ٤٥). ضعي القالب في الفرن مدّة ساعة. زيِّني بالسكّر والقرفة المطحونة والبندق المفروم.



حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
ساعة واحدة؛ ساعة و١٥ دقيقة لكعكة الرطل بالفواكه الطازجة

الوعاء
قالب كوغلوف بسعة ١,٥ ل، يُدهن بالزبدة ويُرشّ بالطحين

الحصص
١٢ إلى ١٦ حصّة

مدّة الحفظ
٢ إلى ٣ أيام لكعكة الرطل بالفواكه الطازجة، و٥ إلى ٦ أيام لغيرها

DRJOEZAHI.COM



كعكة الرطل الطبيعية
تُقدَّم بعد رشّها بالسكّر، أو بالسكّر مع الڤانيليا.

كعكة الرطل المرقَّطة بالشوكولاتة
تُقدَّم مع تغطية بالشوكولاتة.

كعكة الرطل بالتوابل
تُزيَّن بالبندق والسكّر والقرفة.

كعكة الرطل بالمشمش الطازج
تُقدَّم مع تغطية وتُزيَّن بقشر الليمون الدقيق.

DRJOEZAHI.COM

البريوشة السوَيديّة

يُستحسن تناول هذه الحلوى اللذيذة لدى خروجها من الفرن وهي لا تزال دافئة. وتؤكل وحدها أو مطليّة بالزبدة.



المواد

الحشوة

- ٩٠غ من الكرز المعقَّد بالسكّر والمفروم
- ٩٠غ من قشر البرتقال والليمون المعقَّد بالسكّر والمفروم فرمًا ناعمًا
- ملعقة صغيرة من قشر البرتقال المبشور والدقيق
- ٣ ملاعق كبيرة من مرملاد البرتقال

العجينة

- ٢٥٠غ من الطحين الذاتيّ الاختمار
- ١٢٥غ من الزبدة المقطّعة قطعًا صغيرة
- ٦٠غ من السميد
- ٦٠غ من السكّر المطحون
- بيضة واحدة
- ملعقتان كبيرتان من الحليب (اللبن)

التزيين

- ملعقة كبيرة من الحليب (اللبن)
- ملعقة كبيرة من سكّر الطعام

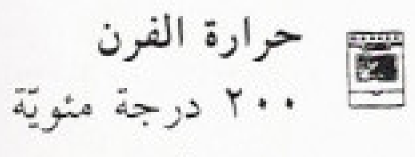
١ اخلطي الفواكه المعقَّدة بالسكّر والمفرومة مع قشور الحمضيّات وقشر البرتقال المبشور، واحفظي الخليط جانبًا.

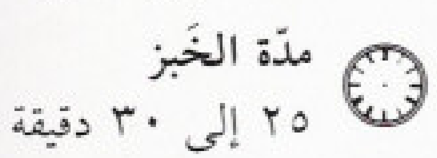
٢ انخلي الطحين في سلطانيّة، وضعي الزبدة المسيَّلة في وسط الطحين، واخلطي بسرعة. ثم أضيفي السميد والسكّر، والبيضة المخفوقة مع الحليب (اللبن)، واخلطي الكلّ إلى أن يبدأ المزيج بالتجمّع والتماسك. ثم اخفقي العجينة بسرعة لجعلها ناعمة وليّنة.

٣ ابسطي العجينة على شكل مستطيل بقياس ٣٠ × ٢٤ سم. ثم مدّدي عليها مرملاد البرتقال على بُعد ٥ سم من الأطراف، ووزّعي بعد ذلك خليط الفاكهة.

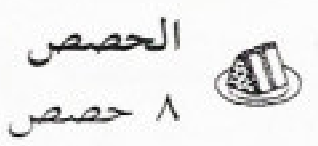
٤ لفّي العجينة على نفسها، باتّجاه الطول، واجمعي طرفيها لتحصلي على حلقة. ضعي هذه الحلقة من العجين على صينيّة الفرن بتأنٍّ وانتباه. اجعلي في الوسط قطّاعة مستديرة بقطر ٥ سم، وادهني القسم الخارجيّ من القطّاعة بالزبدة.

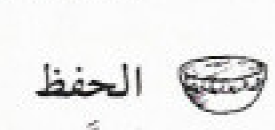
٥ ادهني وجه العجينة بالحليب، ورشّي فوقها سكّر الطعام. ثم ضعي الصينيّة في الفرن مدّة ٢٥-٣٠ دقيقة. أخرجي الصينيّة ودعي البريوشة تبرد بضع دقائق على رفّ سلكيّ.


حرارة الفرن
٢٠٠ درجة مئويّة


مدّة الخَبز
٢٥ إلى ٣٠ دقيقة


الوعاء
صينيّة فرن مدهونة بالزبدة


الحصص
٨ حصص


الحفظ
يُفضَّل تناول الحلوى في اليوم نفسه



البريوشة الهنغارية مع الكريم الحامض

هذه البريوشة بالقرفة والجوز تُتناول عادةً في هنغاريا مع القهوة المكثّفة.




المواد

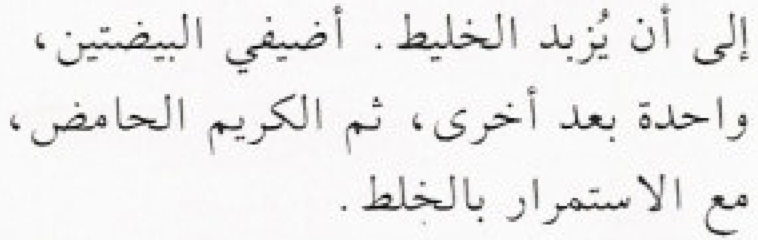
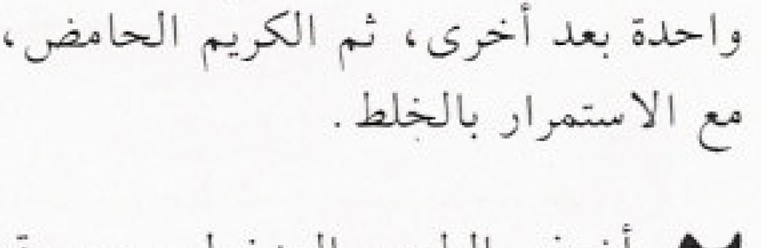
الغاتو

- ١٨٠غ من الزبدة
- ١٢٥غ من السكّر المطحون
- ملعقة كبيرة من السكّر بالڤانيليا
- بيضتان
- ١٥٠مل من الكريم الحامض
- ٢٧٥غ من الطحين
- ملعقتان صغيرتان من الباكنيغ پاودر
- ½ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
- رشّة من الملح

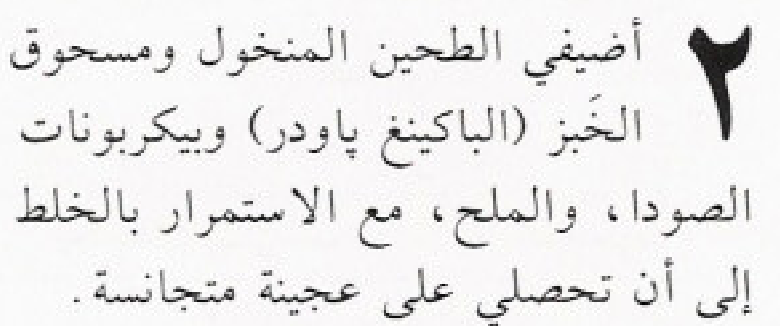
الحشوة

- ١٠٠غ من السكّر المطحون
- ملعقتان صغيرتان من القرفة المطحونة
- ١٠٠غ من جوز باكانيّة أو من الجوز العاديّ المفروم

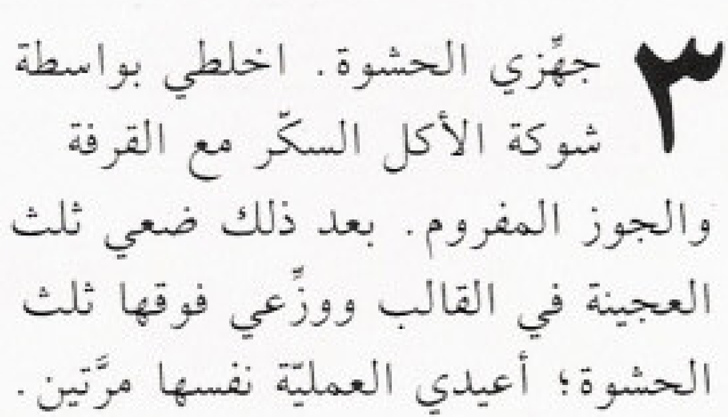
١ اخلطي الزبدة المسيَّلة مع السكّر، إلى أن يُزبد الخليط. أضيفي البيضتين، واحدة بعد أخرى، ثم الكريم الحامض، مع الاستمرار بالخلط.

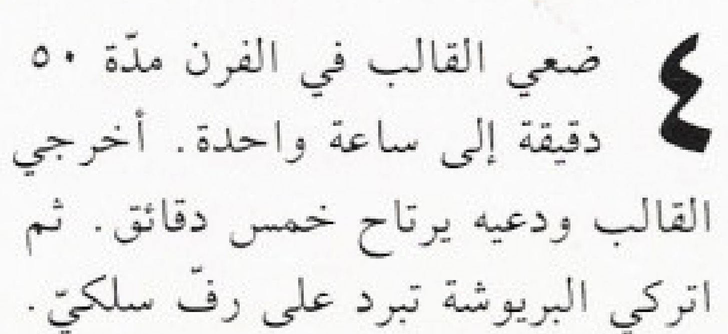
٢ أضيفي الطحين المنخول ومسحوق الخَبز (الباكينغ پاودر) وبيكربونات الصودا، والملح، مع الاستمرار بالخلط إلى أن تحصلي على عجينة متجانسة.



٣ جهّزي الحشوة. اخلطي بواسطة شوكة الأكل السكّر مع القرفة والجوز المفروم. بعد ذلك ضعي ثلث العجينة في القالب ووزّعي فوقها ثلث الحشوة؛ أعيدي العمليّة نفسها مرّتين.



٤ ضعي القالب في الفرن مدّة ٥٠ دقيقة إلى ساعة واحدة. أخرجي القالب ودعيه يرتاح خمس دقائق. ثم اتركي البريوشة تبرد على رفّ سلكيّ.



حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٥٠ دقيقة إلى ساعة

الوعاء
قالب مستدير الشكل بجوانب قابلة للانفصال، قطره ٢٠سم يُدهن بالزبدة ويُرشّ بالطحين

الحصص
١٢ حصّة

الحفظ
يومان

التجميد
شهر إلى شهرين

DRJOEZAHI.COM

البريوشة بالليمون

هذا الغاتو يجمع بين الحموضة والحلاوة، فهو لذيذ وسهل التحضير.



المواد

الغاتو

- ١٢٥غ من الزبدة
- ١٢٥غ من السكّر المطحون
- ملعقة كبيرة من قشر الليمون المبشور دقيقًا
- ملعقة كبيرة من قشر البرتقال المبشور دقيقًا
- بيضتان كبيرتان
- ١٢٥غ من الطحين المنخول
- ½ ملعقة صغيرة من الباكينغ پاودر
- ملعقتان كبيرتان من الماء الحارّ

الشراب

- ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون
- ١٠٠غ من سكّر الطعام

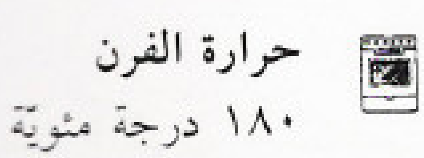
١ اخلطي الزبدة المسيَّلة مع السكّر المطحون، وقشور البرتقال والليمون، في سلطانيّة كبيرة، واخفقي إلى أن يصبح المزيج متجانسًا، ثم خفِّفي سرعة الخلّاطة بعد ذلك. ومع الاستمرار بالخفق أضيفي البيضتين، واحدة بعد أخرى، وأضيفي قليلًا من الطحين مع البيضة الثانية.

٢ مع استمرار الخلط أضيفي ما تبقّى من الطحين المنخول ومسحوق الخَبز (الباكينغ پاودر)، ثم الماء.

٣ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في الفرن مدّة ٤٥ دقيقة.

٤ حضِّري الشراب. ضعي الموادّ في طنجرة (حلّة) صغيرة كثيفة القعر، وسخِّني على نار خفيفة إلى أن يذوب السكّر، واحتفظي بالشراب ساخنًا.

٥ أخرجي الغاتو من الفرن واغرزي سطحه برأس سكّين. ثم أفرغي فوقه الشراب بواسطة ملعقة، واتركي البريوشة تتشرّب السائل مدّة دقيقتين إلى ثلاث دقائق. ثم اقلبي الغاتو على رفّ سلكيّ وانزعي الورقة المشمَّعة، وأعيدي العمليّة نفسها.



حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٤٥ دقيقة

الوعاء
قالب كعكة لـ ٥٠٠غ، يُدهن بالزبدة ويُبطَّن قعره بورق مشمّع

الحصص
١٢ حصّة

الحفظ
أسبوع واحد

التجميد
شهر إلى شهرين



DRJOEZAH.COM

البريوشة باللوز

هذه البريوشة الغنيّة بالزبدة تشبه الكعكة الرطبة، وهي تُخبَز في قالب مسطّح وتُغطّى بطَلْيَة من اللوز والقرفة.

المواد

الغاتو

- بيضتان
- ١٢٥غ من السكّر المطحون
- ١٢٥غ من الطحين المنخول
- ١٢٥غ من الزبدة المذوَّبة، ثم المبرَّدة
- ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور

الطَّلْيَة

- ١٠٠غ من الطحين المنخول
- ملعقتان صغيرتان من القرفة المطحونة
- ٦٠غ من سكّر الطعام
- ٧٥غ من اللوز المطحون
- ٧٥غ من الزبدة المالحة، المذوَّبة ثم المبرَّدة

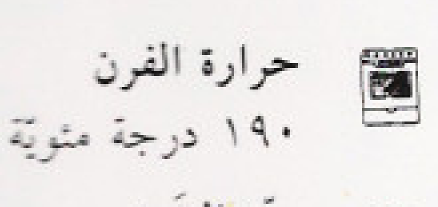
١ اخفقي البيضتين مع السكّر إلى أن يميل المزيج إلى البياض. ثم أضيفي الطحين والزبدة المذوَّبة وقشر الليمون، واستمرّي في التحريك إلى أن تحصلي على عجينة متجانسة كليًّا. أفرغي العجينة في القالب مع الحرص على ملء الزوايا.

٢ لتحضير الطلية، انخلي القرفة مع الطحين في وعاء، وأضيفي السكّر واللوز المطحون. ثم أضيفي الزبدة المذوَّبة تدريجيًّا، مع التحريك بشوكة الأكل، إلى أن تحصلي على مزيج مركَّز حُبَيبيّ.

٣ وزِّعي الطلية على وجه الغاتو كلّه، وضعي القالب في الفرن مدّة ٢٥-٣٠ دقيقة. عندما يصبح لون البريوشة مذهَّبًا، أخرجيها من الفرن ثم قطِّعيها إلى شرائح واتركيها تبرد داخل القالب.

تنويعة

حضِّري الغاتو بالطريقة نفسها. إنّما استعملي ٧٥غ من اللوز المفتَّق، وملعقة صغيرة من القرفة المطحونة، وملعقتين كبيرتين من سكّر الطعام، وذلك من أجل الطلية.



حرارة الفرن
١٩٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٢٥ إلى ٣٠ دقيقة

الوعاء
قالب مستطيل بقياس ١٨ × ٢٨ × ٣,٥سم. يُدهن بالزبدة ويغطّى بورق مشمّع

الحصص
١٥ حصّة

الحفظ
٣ إلى ٤ أيّام



الكعكة الإسفنجيّة

في منتصف القرن السادس ظهرت أولى وصفات الكعكات الإسفنجيّة في المؤلّفات المطبخيّة الأوروبيّة. ولم يكن الغاتو في ذلك العصر يتمتّع بالخفّة التي يؤمّنها له اليوم بياض البيض المخفوق. ويقدِّر الحلوانيّون الكعكات الإسفنجيّة وغاتو ساڤوا حقّ التقدير، ذلك لأنّ رقّة أجزائها تجعل منها ركيزة للفواكه وأنواع الكريم والجوز والبندق وعصير الفواكه، فضلًا عن الشوكولاتة.

إنّ نكهة الكريم المخفوق مع شراب الكرز تتقابل مع نكهة الفواكه الطازجة.

تشكّل الفراولة وتوت العلّيق زخرفة شهيّة.



غاتو سافوا



عجينة البسكويت هي أكثر تماسكًا من الجنويّة، ولا تقلّ هشاشةً. وهي تتناسب مع أنواع الغاتو المكوّنة من طبقات، وكذلك أنواع الغاتو الملتفّ.

الموادّ

الغاتو

- ٦٠غ من الطحين
- ٦٠غ من طحين البطاطا
- ١٨٠غ من السكّر الناعم
- ٥ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
- رشّة ملح
- ملعقتان صغيرتان من عصير الليمون
- ملعقة صغيرة من ماء زهر البرتقال، أو ملعقة كبيرة من عصير التفّاح

الحشوة والزينة

- ٦ ملاعق كبيرة من شراب الكرز
- ٢٥٠غ من الفراولة (الفريز)
- ٢٥٠غ من توت العلّيق
- ٤ ملاعق كبيرة من السكّر المطحون
- ٤٥٠مل من الكريم الطازج الكثيف
- ملعقة كبيرة من شراب الكرز
- أوراق فراولة وسكّر ناعم للتزيين

١ احتفظي بثلاث ملاعق كبيرة من السكّر الناعم جانبًا، واخفقي الباقي مع مجموع صفار البيض، إلى أن يبدأ المزيج بتشكيل شرائط وخيوط (انظري ص ٤٨).

٢ اخفقي بياض البيض مع الملح إلى أن يصبح متماسكًا (انظري ص ٤٧)، ورشّي السكّر المحفوظ جانبًا خلال عمليّة الخفق. ثم أضيفي عصير الليمون.

٣ أضيفي ملعقتين كبيرتين من بياض البيض المخفوق إلى صفار البيض، واخلطي بتأنٍّ وهدوء. ثم اخلطي الطحين المنخول مع طحين البطاطا وماء زهر البرتقال وما تبقّى من بياض البيض، مع رفع الخلّاطة من حين إلى آخر.

٤ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في الفرن مدّة ٣٥-٤٠ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكّين نظيفًا إذا ما غُرز في قلب الغاتو.

٥ أخرجي القالب من الفرن ودعي الغاتو يرتاح داخل القالب مدّة ٥-١٠ دقائق. ثم أفرغيه مقلوبًا على رفّ سلكيّ، ولا تنزعي الورقة المشمّعة إلّا بعدما يبرد.

تركيب طبقات الغاتو

١ اقسمي الغاتو أفقيًّا إلى ثلاث طبقات. اسكبي شراب الكرز على طبقتين منها لكي تتشرّباه، وضعي واحدة على طبق التقديم.

٢ احتفظي بأجمل أنواع الفواكه للزخرفة. أزيلي سُوَيقة كلّ حبّة فراولة متبقّية واقطعيها إلى ٤ أجزاء. اخلطي ثمار توت العلّيق مع ملعقة كبيرة من السكّر المطحون. اخفقي الكريم مع ما تبقّى من السكّر لتحصلي على كريم شانتيّي متماسك، وأضيفي إليه شراب الكرز.

٣ وزّعي حبوب الفراولة المقطّعة إلى أجزاء على طبقة الغاتو السفليّة، على بُعد ١ سم من الأطراف، ومدّدي فوقها ثلث الكريم المخفوق بواسطة كفّيّة. ضعي طبقة الغاتو الثانية والمبلّلة بشراب الكرز، ووزّعي فوقها ثمار توت العلّيق والثلث الثاني من الكريم المخفوق. ضعي الطبقة الثالثة فوقها واضغطي قليلًا بشكل متجانس لكي تختلط الفواكه مع الكريم.

٤ مدّدي ما تبقّى من كريم الشانتيّي فوق الغاتو، وابسطي الكريم بواسطة سكّين دَهْن. وزّعي فوقه الفواكه المحفوظة جانبًا، مع بعض أوراق الفراولة للتزيين. عند التقديم، رشّي السكّر الناعم فوق الغاتو.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٣٥ إلى ٤٠ دقيقة

الوعاء
قالب مستدير الشكل وعميق، مع جوانب قابلة للفصل، قطرُه ٢٢سم، يُدهن بالزبدة ويغطّى قعره بورق مشمّع

الحصص
٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ
يومان إلى ثلاثة أيّام في الثلّاجة

التجميد
شهر، من دون الموادّ التزيينيّة

التحضير المسبق
تحضير شراب الكرز

DRJOEZAHI.COM



غاتو سافوا المعطّر بشراب الكرز يكون ليّنًا وغنيًّا بأنواع الفاكهة الحمراء.

غاتو فكتوريا

هذا الغاتو اللذيذ، الذي موادّه هي موادّ كعكة الرطل، هو من الحلوى الإنكليزية التقليديّة. الوصفة بسيطة ويكفي، كي يأتي ناجحًا، أن تتبعي بانتباه، النصائح المقدّمة في الصفحة ٤٦.

الموادّ

٢٥٠غ من الزبدة المذوَّبة

٢٥٠غ من السكّر المطحون

٤ بيضات

٢٥٠غ من الطحين الذاتيّ الاختمار

ملعقة أو ملعقتان كبيرتان من الحليب (اللبن)

٤ ملاعق كبيرة من مربّى توت العلّيق

سكّر مطحون للتزيين

١ اخلطي بقوّة السكّر مع الزبدة المذوَّبة، لجعل المزيج خفيفًا ولزيادة حجمه. ثم اخلطي معه البيض، واحدة بعد أخرى.

٢ انخلي الطحين فوق المزيج، ثم اخلطي الكلّ جيّدًا، إلى أن تصبح العجينة متماسكة بتجانس، وأضيفي الحليب (اللبن) لتليين العجينة.

٣ اقسمي العجينة قسمين، وضعي كلّ قسم في قالب. ثم اجعلي القالبين في الفرن مدّة ٢٥ دقيقة. بعد ذلك يصبح الغاتو مذهّب اللون قليلًا وليّن الملمس.

٤ اقلبي قطعتَي الغاتو على رفّ سلكيّ، ودعيهما تبردان كلّيًا، ثم انزعي الورقة المشمَّعة بهدوء. ابسطي مربّى توت العلّيق على إحدى القطعتين وضعي الثانية فوقها. ضعي الغاتو في طبق تقديم ورشّي فوقه السكّر المطحون.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٢٥ دقيقة

الوعاء
قالبان للتورتة، مع جوانب مستقيمة، وبقطر ٢٠ سم، مع دَهن بالزبدة وتغطية القعر بورق مشمّع

الحصص
٦ إلى ٨ حصص

الحفظ
يومان إلى ثلاثة أيام

التجميد
٣ أشهر، من دون سكّرِ الزخرفة

غاتو موسلين

هناك أنواع كثيرة من غاتو ساڤوا تقوم في الأساس على بياض البيض والسكّر، وهي قريبة جدًّا من غاتو موسلين. وفي هذه الوصفة يقوّي الزيت وصفار البيض العجينة، ممّا يسمح بإدخال اللوز أو الشوكولاتة.

الموادّ

١٨٠غ من الطحين

ملعقتان صغيرتان من الباكينغ باودر

٢٥٠غ من السكّر المطحون

½ ملعقة صغيرة من الملح

٧٥مل من زيت الذرة أو دوّار الشمس

٣ من صفار البيض

١٢٥مل من الماء البارد

ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور دقيقًا

٥ من بياض البيض

½ ملعقة صغيرة من كريم التارتار

سكّر ناعم للتزيين

١ انخلي الطحين ومسحوق الخَبز (الباكينغ باودر) والسكّر المطحون والملح معًا، ثلاث مرّات فوق سلطانيّة، واجعلي حفرة في الوسط. أضيفي الزيت وصفار البيض والماء وخلاصة الفانيليا وقشر الليمون. واخلطي الموادّ الجافّة تدريجيًّا مع السوائل، إلى أن تصبح العجينة متجانسة وبرّاقة.

٢ اخفقي بياض البيض مع كريم التارتار، ولا تدعي المزيج يتماسك جدًّا (انظري ص ٤٧). ثم اخلطي هذا المزيج شيئًا فشيئًا مع المزيج السابق، واحرصي على ألّا تجعليه متفتّتًا. أفرغي العجينة في القالب وضعي القالب في الفرن مدّة ساعة.

٣ أخرجي القالب من الفرن ودعي الغاتو يبرد فيه، ثم اقلبيه فوق رفّ سلكيّ بعد فصل الجوانب بنصل رقيق. قدّميه في اليوم التالي بعد رشّ السكّر الناعم فوقه.

تنويعات

غاتو موسلين باللوز

اتّبعي الطريقة السابقة نفسها، وأدخلي إلى العجينة، بعد بياض البيض، ١٠٠غ من اللوز المطحون.

غاتو موسلين بالشوكولاتة والقهوة

ذوّبي ٩٠غ من الشوكولاتة الساده مع ملعقتين من البنّ المطحون السريع الذوبان في ملعقة كبيرة من الماء الغالي (انظري ص ٤٤). انخلي ½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة مع الطحين والباكينغ باودر والسكّر والملح. ثم طبّقي العمليّة السابقة نفسها، مع إزالة قشر الليمون. أضيفي الشوكولاتة قبل بياض البيض المخفوق.

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
ساعة واحدة

الوعاء
قالب غاتو موسلين بقطر ٢٤ سم يُرَشّ فيه قليل من الطحين

الحصص
١٢ حصّة

الحفظ
يُترك ٢٤ ساعة قبل تناوله، ويُحفظ بعد ذلك يومين أو ثلاثة أيّام

التجميد
شهر إلى شهرين

DRJOEZAHI.COM

كعكة إسفنجيّة غنيّة

...جيّات أغنى من غاتو ساڤوا ... وهذا ما يعطيها طعمًا ... ويسمح بحفظ الغاتو ... جيّدًا. ونسبة الزبدة هنا ... ضعف نسبته في سائر أنواع ... التقليديّة. إنّما عليك ... الزبدة المالحة ولا ...

المواد

الغاتو

١٢٥غ من الزبدة
١٢٥غ من السكّر المطحون
٤ بيضات كبيرة، يُفصل فيها الصفار عن البياض
ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور
١٢٥غ من الطحين المنخول

للزينة والزخرفة

½ حصّة من كريم موسلين الزبْديّ بالليمون (انظري ص١٥٠)
سكّر ناعم

١ ذوّبي الزبدة على نار خفيفة في طنجرة (حلّة) صغيرة، ثم دعيها تبرد.

٢ احفظي جانبًا ملعقتين كبيرتين من السكّر المطحون، واخفقي الباقي مع صفار البيض، إلى أن يبدأ المزيج بتشكيل شرائط وخيوط (انظري ص٤٨)، ثم أضيفي بَشْر قشر الليمون.

٣ اخفقي بياض البيض إلى أن يصبح متماسكًا ومتجانسًا، ورشّي، خلال الخفق، السكّر الذي وُضع جانبًا.

٤ أضيفي بانتباه ملعقتين كبيرتين من بياض البيض إلى الصفار. ثم أضيفي الطحين، فالزبدة المذوَّبة. واخلطي مع الحرص على إبقاء الرواسب البيضاء في قعر الطنجرة. ثم أضيفي ما تبقّى من بياض البيض واخفقي مع رفع الخلّاطة بهدوء لئلّا تصبح العجينة متفتّتة.

٥ أفرغي العجينة في القالب وضعيها في الفرن مدّة ٣٥-٤٠ دقيقة، إلى أن يصبح لون الغاتو مذهَّبًا.

٦ أخرجي الغاتو من الفرن ودعيه يرتاح في قالبه ٥ دقائق. ثم أفرغيه مقلوبًا على رفّ سلكيّ، وانزعي الورقة المشمَّعة، واتركي الغاتو يبرد ضمن حرارة الجوّ المحيط.

٧ اقطعي الغاتو أفقيًّا إلى طبقتين متساويتين. وابسطي الكريم بالليمون على إحدى الطبقتين بواسطة كفّيّة، ثم ضعي الطبقة الأخرى فوقها. ضعي الكعكة الإسفنجيّة في طبق للتقديم ورشّي فوقها السكّر الناعم.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٤٥ إلى ٥٠ دقيقة

الوعاء
قالب مستدير بجوانب قابلة للانفصال، قطره ٢٢سم، يُدهن بالزبدة ويُرَشّ بالطحين ويُغطّى قعره بورق مشمّع

الحصص
٨ حصص

الحفظ
أسبوع واحد

التجميد
شهران إلى ثلاثة أشهر، بدون السكّر

التحضير المسبق
تحضير كريم موسلين الزبْديّ بالليمون

DRJOEZAHI.COM

غاتو ياباني

... الغاتو برتغاليّ الأصل، ... على أيدي الرحّالة وهو ... الأنواع انتشارًا في اليابان ... يتناول مع الشاي. فمن ... احترام التقاليد اليابانيّة، ... يحسن تقديم هذا الغاتو. ... إلى شرائح تُقدَّم في ... جميلة مع فاكهة حمراء.

المواد

٦ من صفار البيض
١٠٠غ من السكّر المطحون
ملعقتان صغيرتان من العسل
رشّة من الملح
٧٥مل من الحليب (اللبن) المركّز
٩٠غ من الطحين المنخول
٤ من بياض البيض
سكّر ناعم للتزيين

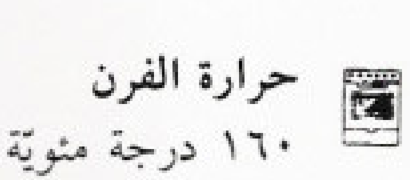
١ اخفقي صفار البيض مع السكّر، إلى أن يبدأ المزيج بتشكيل شرائط (انظري ص ٤٨). أضيفي العسل والملح والحليب (اللبن) المركّز، ثم الطحين، واخلطي جيّدًا.

٢ اخفقي بياض البيض بعض الشيء (انظري ص ٤٧). أضيفي منه بانتباه ملعقتين كبيرتين إلى الخليط السابق، واخلطي بهدوء، مع رفع الخلّاطة لئلّا تصبح العجينة متفتّتة.

٣ أفرغي العجينة في القالب، وضعي القالب في الفرن مدّة ٤٥ دقيقة، إلى أن يصبح لون الغاتو مذهَّبًا، وإلى أن يخرج نصل السكّين نظيفًا إذا ما غُرز في وسطه.

٤ دعي الغاتو يرتاح ٥ دقائق، ثم اقلبيه فوق رفّ سلكيّ. انزعي الورقة المشمَّعة بانتباه واتركي الغاتو يبرد.

٥ رشّي قليلًا من السكّر الناعم على وجه الغاتو عند تقديمه.



حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٤٥ دقيقة

الوعاء
قالب مستدير بجوانب قابلة للانفصال، قطره ٢٢سم، يُدهن بالزبدة ويغطّى قعره بورق مشمّع

الحصص
١٦ حصّة

الحفظ
يومان إلى ثلاثة أيّام

التجميد
شهران إلى ثلاثة أشهر

الغاتو الملتفّ بطَحين الأرزّ

يدلّ هذا النوع على أنّه يمكن تحضير غاتو رائع من دون طحين القمح. والواقع أنّ طحين الأرزّ يعطي الغاتو طعم البندق، وتصبح عجينته الخفيفة متماسكة تمامًا عندما يبرد.

الموادّ

الغاتو
٨ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
٩٠غ من السكّر المطحون
٧٥غ من طحين الأرزّ
الحشوة والزينة
٦ إلى ٨ ملاعق كبيرة من مربّى المشمش أو مربّى جيليه توت العلّيق
سكّر مطحون

١ اخفقي صفار البيض مع السكّر، إلى أن يبدأ المزيج بتشكيل خيوط (انظري ص ٤٨). ثم أضيفي طحين الأرزّ.

٢ اخفقي بياض البيض قليلًا (انظري ص ٤٧)، واخلطيه بتأنٍّ مع المزيج السابق.

٣ أفرغي العجينة في القالب ومدّديها فيه بواسطة كفّيّة لتعبئة الزوايا، ثم ضعي القالب في الفرن مدّة ٨ دقائق. ينبغي أن يصبح الغاتو ليّن الملمس.

٤ اجعلي القالب في وضعيّة مقلوبة لإفراغ البسكويت منه على ورقة مشمّعة رُشَّ عليها سكّر مطحون. وانزعي الورقة المشمَّعة التي استعنتِ بها في عمليّة الخَبز.

٥ ابسطي المربّى فوق الغاتو بشكل متناسق. لفّيه بتمهّل ثم ضعيه في طبق التقديم ورشّي عليه السكّر المطحون.

حرارة الفرن
٢٣٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٨ دقائق

الوعاء
قالب غاتو بقياس ٣٦ × ٢٥ × ١سم، يُدهن بالزبدة ويُبَطّن بورق مشمّع

الحصص
١٢ إلى ١٤ حصّة

الحفظ
يومان

التجميد
شهر إلى شهرين

الغاتو الملتفّ بالجوز

يعود منشأ هذا الغاتو المحشوّ بالجوز إلى هنغاريا، وقد كان ابتكاره في أواخر القرن الخامس عشر داخل بلاط الملك ماتياس الأوّل، بمناسبة زواجه من الأميرة بياتريس دي أراغون ابنة ملك نابولي.

الموادّ

الغاتو
٤ بيضات كبيرة، يُفصل فيها البياض عن الصفار
٧٥غ من السكّر المطحون السريع الذوبان
ملعقة صغيرة من البنّ المطحون
ملعقتان صغيرتان من عصير الكرز
٩٠غ من الجوز المفروم فرمًا ناعمًا
الحشوة
٣٠٠مل من الكريم الطازج الكثيف
ملعقة كبيرة من عصير الكرز
ملعقتان كبيرتان من السكّر المطحون
الزينة
٢٠٠غ من الشوكولاتة الساده
بضع حبّات من الجوز المكسّر

١ اخفقي صفار البيض مع السكّر المطحون، إلى أن يبدأ المزيج بتشكيل خيوط (انظري ص ٤٨). ذوّبي البنّ المطحون في عصير الكرز وأضيفيه إلى المزيج، ثم أضيفي الجوز المفروم.

٢ اخفقي بياض البيض بعض الشيء (انظري ص ٤٧)، واخلطيه بتأنٍّ مع المزيج السابق.

٣ أفرغي العجينة في القالب ومدّديها بعناية فيه لتعبئة الزوايا. ضعي القالب في الفرن مدّة ١٥-٢٠ دقيقة.

٤ أخرجي القالب من الفرن وأفرغي فيه الغاتو مقلوبًا على ورقة مشمَّعة رُشَّ فوقها السكّر المطحون، وانزعي الورقة المبطِّنة. غطّي الحلوى بورقة مشمَّعة وبرقعة رطبة قليلًا، واتركيها تبرد.

٥ لتحضير الحشوة، اخفقي الكريم مع عصير الكرز والسكّر المطحون. أزيلي الرقعة الرطبة والورقة المشمَّعة عن الغاتو، وابسطي الكريم على الغاتو بشكل متساوٍ ثم لفّيه بالاستعانة بالورقة المشمَّعة (انظري المرحلة الأولى والمرحلة الثانية في الصفحة التالية).

٦ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤) ومدّديها بالتساوي فوق الغاتو الملتفّ، بواسطة كفّيّة. دعيه يبرد قليلًا ثم ارسمي شكلًا زخرفيًّا بواسطة شوكة الأكل (انظري مرحلة ٣ من الصفحة التالية). رشّي الجوز المكسَّر فوق الشوكولاتة وضعي الحلوى في الثلّاجة لكي تتماسك.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخَبز
١٥ إلى ٢٠ دقيقة

الوعاء
قالب غاتو بقياس ٣٦ × ٢٥ × ١سم، يُدهن بالزبدة ويُبَطَّن بورق مشمّع

الحصص
١٢ حصّة

الحفظ
يومان إلى ثلاثة أيّام

DRJOEZAHI.COM

حشو الغاتو الملتفّ بالجوز وإنجازه







١ أزيلي الرقعة الرطبة والورقة المشمَّعة. مدِّدي الكريم بشكلٍ متساوٍ على الغاتو بواسطة [illegible] مع الابتعادٌ عن الأطراف مسافة ٢,٥ سم.

٢ استعيني بالورقة المشمَّعة وارفعي بانتباه أحد جانبَي الغاتو الصغيرين، واطويه قليلًا. ثم أكملي لفّ الغاتو مع الاستعانة بالورقة.

٣ أفرغي الشوكولاتة الذائبة وابسطيها بالتساوي على وجه الغاتو. دعيه بضع ثوانٍ ليبرد قليلًا ثم ارسمي شكلًا معيَّنًا بواسطة شوكة الأكل.



زخرفة الغاتو الملتفّ

انثري الجوز المكسَّر على الشوكولاتة التي تغطّي الغاتو، واتركيه يجمد قبل وضعه في طبق مستطيل.

DRJOEZAHI.COM

هذا الغاتو بالجوز شهيّ ومحشوّ بالكريم الطازج الكثيف.

الغاتو الكلاسيكيّ

بتأثير من «أنطونين كاريم» الذي كان مولعًا بالفن المعماريّ وبفنّ النحت، وبالغاتو على أنواعه، أصبحت الحلوى في القرن التاسع عشر أكثر تعقيدًا ممّا كانت عليه. فالغاتو الكلاسيكيّ يهتمّ بجمال الشكل اهتمامه بلذّة الطعم. إنّما الغاتو الحديث والميرانغ، ونفيخات الشّو بالكريم أو الشوكولاتة، فلا تزال تشكّل الحلوى اللذيذة للمناسبات الكبرى.

غاتو بكريم إستيرازي

هو غاتو خفيف باللوز المفتّق، يُداخله الكريم المعطّر بعصير التفّاح، ويُزيَّن بحَبّ اللوز المفتّق ليكون طعمه قضيمًا. وهو من الأنواع التي تترك أثرًا كبيرًا لدى المتذوّقين.



حلقة من حَبّ العنب الطازج الملبَّس بالسكّر.

موادّ خاصّة



قشر الليمون يعطّر [illegible]

اللوز يوفّر الليونة.

العنب يؤمّن الطراوة والعذوبة.

الجيلاتين يثبّت الكريم ويقوّيه.

ماء الزهر يقوّي طعم الكريم.

عصير التفّاح يقوّي نكهة طبقة الكريم.

تحضير الغاتو

[illegible] هذه الوصفة إلى عام [illegible] اسم أسرة الأمراء [illegible] التي أوجدتها.

[illegible] التفّاح يمتزجان [illegible] اجتماع هذه الأنواع [illegible] باللوز يكمّل ولائم [illegible]

المواد

الغاتو

- حصّة من عجينة غاتو موسلين باللوز (انظري ص١٠٥)

الحشوة

- ٣ ملاعق ماء كبيرة
- ملعقة كبيرة من الجيلاتين المطحون
- ٣٠٠مل من الكريم الطازج الكثيف
- ملعقتان كبيرتان من عصير التفّاح
- ٤ من صفار البيض
- ١٢٥غ من السكّر المطحون
- ١٥٠مل من ماء الزهر

للتزيين

- ٤٥٠مل من الكريم الطازج المخفوق
- ١٢٥غ من اللوز المفتّق والمحمّص
- ٢-٣ ملاعق من السكّر الناعم
- ١٨٠غ من حَبّ العنب الأبيض الملبّس بالسكّر (انظري ص١٤٨)

١ حضّري عجينة غاتو موسلين باللوز، وضعيها في الفرن مدّة ساعة داخل قالب قطره ٢٤سم. أخرجي الغاتو ودعيه يبرد، ثم اقسميه أفقيًا إلى قسمين. بعد ذلك ضعي أحد القسمين في قالب قطره ٢٢سم.

٢ لتحضير الحشوة، ذوّبي الجيلاتين في حمّام مائيّ، واتركيه منقوعًا مدّة ٥ دقائق (انظري ص ٤٥). عندما يصبح السائل الجيلاتينيّ شفّافًا، أبعديه ودعيه جانبًا ليبرد. اخفقي الكريم الطازج مع عصير التفّاح واحفظيه جانبًا.

٣ اخفقي صفار البيض مع السكّر إلى أن يميل إلى البياض، وأضيفي ماء الزهر. ضعي الوعاء في وعاء آخر يحوي ماءً غاليًا، وحرّكي إلى أن يصبح المزيج متماسكًا ومزبدًا. أطفئي النار وأكملي التحريك، من أجل أن يتكثّف المزيج. ارفعي بعد ذلك الوعاء وضعيه في الماء المثلّج لكي يبرد المزيج، مع الاستمرار في الخفق، إلى أن تبدأ خيوط بالتشكّل (انظري ص ٤٨).

٤ أضيفي الجيلاتين المذوّب إلى المزيج مع التحريك بهدوء، ثم أضيفي الكريم الطازج المخفوق إلى شانتيّي واخلطي بهدوء أيضًا. ابسطي ثلاثة أرباع هذا الكريم على طبقة الغاتو الأولى الموضوعة في القالب، وضعي الطبقة الثانية فوق الكريم ثم ابسطي فوقها ما تبقّى من الكريم. ضعي الغاتو في الثلّاجة ٣ و٤ ساعات.

٥ أخرجي الغاتو من القالب وضعيه في طبق، وادهني جوانبه بقليل من الكريم. قسّمي وجه الغاتو إلى مربّعات بواسطة رأس سكّين ورشّي فوقه السكّر الناعم. ضعي ما تبقّى من الكريم في قمع للتزيين مع فتحة بقياس ١ سم وزيّني أطراف الغاتو، ثم زخرفي بحَبّ العنب.

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
ساعة واحدة

الوعاء
للخَبز الغاتو: قالب مستدير الشكل مع جوانب قابلة للانفصال، قطره ٢٤سم، يُدهن بالزبدة، ويغطّى قعره بورقة مشمّعة. لتجميع الغاتو: قالب مستدير الشكل مع جوانب قابلة للانفصال، قطره ٢٢سم، يُزيّت قليلًا

الحصص
١٢ حصّة

الحفظ
يومان إلى ثلاثة أيّام

التحضير المسبق
تحضير غاتو موسلين باللوز وحَبّ العنب الملبّس بالسكّر

DRJOEZAHI.COM

موزار

تقول الأسطورة إنّ صاحب هذه الوصفة قد استوحاها من «موزار». . إنّه غاتو شهيّ باللوز والمشمش مع ماء الزهر. يحضّر كالغاتو الياباني ويُغطّى بالشوكولاتة ثم بالكريم المخفوق.







المواد

الأساس
نصف عجينة الغاتو الياباني (انظري ص١١٧)
الغاتو
٩٠غ من اللوز المطحون
١٠٠غ من السكّر الناعم المنخول
٤ من بياض البيض
٥ من صفار البيض
رشّة ملح
ملعقة كبيرة من الماء
ملعقتان صغيرتان من قشر الليمون المبشور دقيقًا
١٠٠غ من السكّر المطحون
ملعقتان كبيرتان من طحين الذرة المنخول
٦٠غ من الطحين المنخول
١٥٠غ من المشمش المعلّب، مصفّى ومقطّع إلى أجزاء
٣٠غ من الزبدة المذوّبة ثم المبرّدة
الحشوة والزينة
حصّة من كريم الشوكولاتة (انظري ص ١٥١)
ملعقة كبيرة من ماء الزهر
٣٠٠مل من الكريم الطازج الكثيف
بعض بُرايات الشوكولاتة (انظري ص١٤٧)

١ لأساس الغاتو، جهّزي الغاتو اليابانيّ واجعلي اللوز مكان البندق (انظري ص ١١٧). ابسطي العجينة في القالب بشكلٍ متساوٍ، وضعي القالب في الفرن مدّة ساعة، ثم أخرجيه واقلبي الأساس على رفّ سلكيّ. انزعي الورقة المشمّعة ودعيه يبرد. اغسلي القالب وجهّزيه بالطريقة نفسها لخَبز الغاتو في الفرن.

٢ اخلطي اللوز والسكّر في سلطانيّة. أضيفي بياض بيضة واخلطي إلى أن تصبح العجينة متماسكة وملساء. ثم أضيفي صفار البيض عن طريق الخفق، واحدًا بعد آخر، ثم اخلطي مع هذا المزيج الملح والماء وقشر الليمون.

٣ اخفقي ما تبقّى من بياض البيض، إلى أن يصبح متماسكًا. أضيفي نصف كمّيّة السكّر المطحون إلى البياض واخفقي قليلًا من أجل الحصول على ميرانغ (انظري ص ٤٩). أضيفي أخيرًا ما تبقّى من السكّر وطحين الذرة.

٤ اخلطي الطحين مع مزيج اللوز، وأضيفي المشمش والزبدة المذوّبة، مع الحرص على إبقاء البياض المستحلب في قعر الطنجرة (الحلّة). اخلطي مع هذا المزيج ملعقتين من الميرانغ أوّلًا، من أجل تخفيفه، ثم أضيفي ما تبقّى من بياض البيض المخفوق، واخلطي إلى أن يصبح المجموع متجانسًا كلّيًّا.

٥ أفرغي هذا المزيج في القالب بشكلٍ متساوٍ، وضعي القالب في الفرن مدّة ٥٠ دقيقة. دعي الغاتو يرتاح في القالب ١٠ دقائق بعد إخراجه من الفرن، ثم اقلبيه فوق رفّ سلكيّ، وانزعي الورقة المشمّعة بانتباه، ودعيه يبرد.

إنجاز الغاتو

١ ضعي الأساس من الغاتو اليابانيّ في طبق وابسطي فوقه طبقة متجانسة من كريم الشوكولاتة (٥مم). ضعي فوقها الغاتو بالمشمش واللوز، ثم ادهني السطح بقليل من ماء الزهر.

٢ دعي الغاتو يتشرّب ماء الزهر مدّة ٥ إلى ١٠ دقائق، ثم غطّيه كلّيًّا بكريم الشوكولاتة، وملّسيه بواسطة كفّيّة (انظري ص ١٤٢). بعد ذلك ضعي الغاتو في الثلّاجة مدّة ساعة كاملة.

٣ اخفقي جيّدًا الكريم الطازج وابسطيه بالتساوي على كلّ الغاتو، بواسطة كفّيّة، لتغطية الشوكولاتة كلّيًّا. انثري بسخاء بُرايات الشوكولاتة. ضعي الغاتو بعد ذلك في الثلّاجة ليلة كاملة قبل تقديمه.

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئويّة للأساس
١٨٠ درجة مئويّة للغاتو

مدّة الخَبز
ساعة واحدة للأساس
٥٠ دقيقة للغاتو

الوعاء
قالب مستدير الشكل بجوانب قابلة للانفصال، قطره ٢٢سم، يُغرّى ويُغطّى القعر بورقة مشمّعة

الحصص
١٢ إلى ١٦ حصّة

الحفظ
٣ أيّام

التحضير المسبق
تحضير كريم الشوكولاتة

DRJOEZAHI.COM

غاتو بعصير التفّاح والليمون

هذا الغاتو الفاخر يُعتبر مميّزًا بين أنواع الحلوى النمساويّة والألمانيّة، وقد عُرف في القرن التاسع عشر. وهو يغطّى بطبقة حبيبة من طَلْيَة ليمونيّة النكهة، ويُزيّن بالفستق وقشر الليمون المبشور (انظري الصورة ص١٣).







المواد

الغاتو
حصّة من عجينة غاتو ساڤوا (انظري ص٦٥)
ملعقة صغيرة من قشر البرتقال المبشور دقيقًا
ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور دقيقًا
الحشوة
٣ من بياض البيض
١٥٠غ من السكّر الناعم
٢٥٠غ من الزبدة الطريّة غير المالحة
ملعقة كبيرة من عصير التفّاح
ملعقة كبيرة من قشر البرتقال المبشور دقيقًا
مادّة ملوّنة غذائيّة باللون الأخضر أو البرتقاليّ (اختياريّة)
٣ ملاعق كبيرة من الفستق المقشّر (انظري ص٤٥) المفروم فرمًا ناعمًا
١٣٥مل من عصير التفّاح وشيء من الليمون
الزينة
٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة من التغطية بالمشمش (انظري ص١٤٩)
حصّتان من طَلْيَة السكّر بالليمون (انظري ص١٥٢)
٣٠غ من الفستق المقشّر (انظري ص٤٥) والمقطّع
قشر البرتقال والليمون المقطّع شرائط رفيعة (انظري ص١٤٩)

١ حضّري الغاتو بإضافة بشْر قشر البرتقال والليمون إلى صفار البيض المخفوق مع السكّر. أفرغي نصف العجينة في كلّ من القالبين، وضعيهما في الفرن مدّة ٢٠ دقيقة. أخرجيهما من الفرن ودعيهما مدّة ٥-١٠ دقائق، ثم اقلبيهما على رفّ سلكيّ واتركيهما يبردان قبل نزع الورق المشمّع.

٢ لتحضير الحشوة، ضعي بياض البيض والسكّر الناعم في سلطانيّة، في حمّام مائيّ، واخفقي بقوّة مدّة ٣ دقائق لتحصلي على ميرانغ متماسك. أطفئي النار وأكملي الخفق دقيقة أو دقيقتين. ثم أفرغي المزيج في وعاء آخر ودعيه يبرد.

٣ اخفقي الزبدة بقوّة كي تصبح مزبدة. اخلطي معها الميرانغ تدريجيًّا وبهدوء، ملعقة بعد أخرى، إلى أن يصبح الكريم ناعمًا ومتجانسًا، ثم أضيفي عصير التفّاح والليمون.

٤ اخلطي قشر البرتقال، والملوّن البرتقاليّ إذا شئتِ، مع ثلث الكريم بالزبدة. ومن جهة ثانية اخلطي الفستق، والملوّن الأخضر، مع ما تبقّى من الكريم بالزبدة. غطّي الكلّ بورقة بلاستيكية ضابطة واتركيه يرتاح مدّة ١٥ دقيقة.

إنجاز الغاتو

١ اقطعي كلّ غاتو أُفقيًّا إلى قسمين متساويين، لتحصلي على أربع طبقات. ادهني الوجه الداخليّ من كلّ طبقة (الوجه المقطوع) بعصير التفّاح والليمون، ودعي الأقسام تتشرّب العصير مدّة ١٠ دقائق.

٢ ضعي طبقة من الغاتو على لوحة، واجعلي الوجه الذي تشرَّب العصير إلى فوق، ثم غطّي الوجه بنصف كمّية الكريم بالفستق. ضعي طبقة ثانية بالوضعية نفسها فوق الأولى وغطّي وجهها بكمّية الكريم بالبرتقال كلّها. ثم ضعي طبقة ثالثة وابسطي على وجهها ما تبقّى من الكريم بالفستق. ضعي بعد ذلك الطبقة الأخيرة واجعلي وجهها إلى أسفل. اضغطي بهدوء على هذه الطبقات، واجعلي جوانبها متساوية (انظري ص٥٢).

٣ ضعي الغاتو في طبق على رفّ سلكيّ واجعلي على الوجه طبقة من التغطية بالمشمش، ودعيه مدّة ٥ دقائق كي يتشرّبها.

٤ أفرغي بهدوء طَلْيَة السكّر بالليمون على الغاتو، ووزّعيها بالتساوي، بواسطة كفّيّة (انظري ص١٤٢). ثم وزّعي الفستق المقشّر عليها، وشرائط قشر البرتقال والليمون. ضعي الغاتو في طبق داخل الثلّاجة ليلة كاملة قبل تقديمه.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٢٠ دقيقة

الوعاء
قالبان مستديران بجوانب قابلة للانفصال، قطر كلّ منهما ٢٢سم، يُدهنان بالزبدة ويغطّى القعر بورق مشمّع

الحصص
٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ
يُقدَّم في اليوم التالي للتحضير، ويُحفظ بعد ذلك ٤ إلى ٥ أيّام



DRJOEZAHI.COM

دوبوس



هذا الغاتو اللذيذ ابتكره الحلوانيّ جوزف دوبوس سنة ١٩٠٦، وأعطاه اسمه قبل أن يوزِّع الوصفة إلى مُعاونيه. هذه الحلوى معروفة جدًّا في هنغاريا، وتتكوّن من طبقات من كريم الشوكولاتة الزبْديّ، تتخلَّلها طبقات من الغاتو اللَّيِّن. يُزيَّن وجهها بالكراميل.

الموادّ

الغاتو

- ٧٥غ من الطحين
- ٧٥غ من طحين البطاطا
- ١٥٠غ من السكّر المطحون
- ٦ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
- ملعقة صغيرة من قشر الليمون أو البرتقال المبشور دقيقًا

الحشوة والزينة

- ٣ حصص من كريم الشوكولاتة الزبْديّ السريع (انظري ص ١٥١)
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- ١٨٠غ من سكّر الطعام
- ٣ نقط من عصير الليمون

١ انخلي الطحين وطحين البطاطا معًا. احتفظي جانبًا بـ١٠٠غ من السكّر المطحون، ثم اخفقي الباقي مع صفار البيض إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكّل (انظري ص ٤٨). بعد ذلك أضيفي قشر الليمون أو البرتقال.

٢ اخفقي بياض البيض جيّدًا، مع إضافة السكّر المحفوظ جانبًا تدريجيًّا خلال عمليّة الخفق (انظري ص ٤٩). أضيفي ملعقتين كبيرتين من هذا البياض المخفوق إلى الصفار لتخفيفه. ثم أفرغي الطحين وطحين البطاطا، مع التحريك بهدوء. أضيفي أخيرًا بياض البيض المتبقّي واخفقي، مع رفع الخلّاطة بانتباه لئلا تصبح العجينة متفتّتة.

٣ وزِّعي ثلث العجينة بالتساوي على القالبين، وضعيهما في الفرن مدّة ٥-٦ دقائق، إلى أن يصبح وجه كلّ منهما مذهَّبًا بعض الشيء.

٤ أخرجي القالبين من الفرن وافصلي الجوانب بواسطة سكّين دَهْن، ثم اقلبي قطعتَي الغاتو بتأنٍّ على رفّ سلكيّ وانزعي الورق المشمَّع ودعيهما تبردان. اغسلي القالبين وجهّزيهما لخَبز الثلث الثاني من العجينة في الفرن. ثم أعيدي العمليّة نفسها مع الثلث الثالث، لتحصلي هكذا على ٦ طبقات من العجينة.

إنجاز الغاتو

١ احتفظي جانبًا بربع كمّيّة كريم الشوكولاتة الزبْديّ، وبالربع الباقي غطّي كلًّا من قطع الغاتو الستّ بطبقة رقيقة ومتجانسة تصل كثافتها إلى نحو ٥مم (انظري ص ٥٢). ضعي القطع بعضها فوق بعض وملّسي الجوانب بسكّين دَهْن (انظري ص ١٤٢)، وبرّدي الغاتو في الثلّاجة ساعة كاملة قبل تزيينه.

٢ لتحضير الكراميل، ارسمي على ورقة مشمَّعة دائرة بقطر ٢٢سم، وقسِّميها ١٢ قسمًا متساويًا. ذوِّبي الزبدة في طنجرة (حلّة) صغيرة كثيفة القعر، ثم أضيفي السكّر وعصير الليمون. سخِّني المزيج على نار خفيفة مع تحريك مستمرّ، وارفعي الطنجرة عن النار عندما يصبح لون الكراميل أشقر.

٣ أفرغي الكراميل في وسط الدائرة المرسومة وابسطيه سريعًا بواسطة سكّين دَهن ساخنة ونظيفة. دعي الكراميل بضع ثوانٍ من أجل تماسك الأجزاء، ثم قطِّعيه إلى أجزاء بواسطة سكّين تُدهن بقليل من الزبدة، مع تتبُّع العلامات المرسومة داخل الدائرة. وكلّما قُطعت حصّة، أعيدي دَهن السكّين بالزبدة. ثم دعي القِطَع تبرد وتجمد.

٤ من أجل الزخرفة، ضعي الكريم الزبْديّ المحفوظ جانبًا في قمع للتزيين مزوَّد بفتحة مضلَّعة قطرها ١سم. ضعي شكلًا نجميًّا من الكريم فوق كلّ حصّة غاتو وركّزي فوقها قطعة من الكراميل.

حرارة الفرن
٢٢٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٥ إلى ٦ دقائق لكلّ غاتو

الوعاء
قالبان للتورتة بجوانب مستقيمة، وبقطر ٢٢سم يُدهنان بالزبدة ويغطّى قعر كلّ منهما بورقة مشمَّعة

الحصص
٨ إلى ١٢ حصّة



الحفظ
٤ إلى ٥ أيّام في مكان مائل إلى البرودة، ولكن ليس في الثلّاجة

التحضير المسبق
حضِّري كريم الشوكولاتة الزبْديّ السريع

DRJOEZAHI.COM

غاتو بالميرانغ والبندق

تتكوّن هذه الحلوى من أربع طبقات من الميرانغ بالبندق المحمّص، وهي مزيّنة بكريم من الشوكولاتة اللذيذة. إنّها تستحق الثناء بطعمها اللذيذ.

الموادّ

الميرانغ
حصّة من الميرانغ (انظري ص١١٢)
٦ من بياض البيض
٣٧٥غ من السكّر المطحون
٣٧٥غ من البندق يُحمَّص ويُطحن ناعمًا (انظري ص٤٥)
٤ ملاعق صغيرة من الكاكاو المطحون
الحشوة والزينة
٣ حصص من كريم الشوكولاتة (انظري ص١٥١)
بُرايات شوكولاتة (انظري ص١٤٧)

١ حضّري الميرانغ وابسطيه في القالب، وضعي القالب في الفرن مدّة ساعة و٣٠ دقيقة. أخرجي القالب من الفرن وأفرغيه على رفّ سلكيّ ودعيه يبرد.

٢ اخفقي جيّدًا بياض ثلاث بيضات، ورشّي فوق البياض نصف السكّر المطحون خلال عمليّة الخفق. اخلطي البندق والكاكاو المطحون، وامزجي مع الخليط بهدوء نصف كمّية بياض البيض المخفوق. ثم ابسطي هذا المزيج على الصينيّتين، داخل الدائرتين المرسومتين، بشكلٍ متساوٍ (انظري ص ٤٩).

٣ ضعي الصينيّتين في الفرن مدّة ساعة. وعندما يصبح القرصان جافّين، أخرجيهما من الفرن ودعيهما يبردان على رفّ سلكيّ. جهّزي الصينيّتين من جديد وأعيدي العمليّة نفسها مع النصف الثاني من الموادّ، لتحصلي على قرصين إضافيّين.

٤ احتفظي جانبًا بنصف كريم الشوكولاتة، واحشي بالنصف الباقي أقراص الميرانغ بالبندق، كل اثنين معًا. ثم أكملي الغاتو بوضع الميرانغ الطبيعي في الوسط. ضعي ثلث كريم الشوكولاتة المحفوظ جانبًا في قمع للتزيين، فُتحَتُه ٥مم، ثم غطّي الغاتو كلّه بما تبقّى من كريم الشوكولاتة (انظري ص ١٤٢)، واستعيني بكفّيّة لنقش ثلوم على جوانب الغاتو (انظري ص ١٤٣).

٥ حزّزي ١٢ خطًّا على وجه الغاتو لتحديد الحصص. وبواسطة قمع التزيين وزّعي وُرَيدات من كريم الشوكولاتة على أطراف الغاتو وعلى طول الخطوط الفاصلة بين الحصص، وغطّي كلَّ حصة ببرايات الشوكولاتة. ضعي الغاتو في الثلّاجة مدّة ساعتين قبل تقديمه.

حرارة الفرن
١٤٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
ساعة و٣٠ دقيقة للميرانغ الطبيعيّ، وساعة واحدة لطبقات الميرانغ بالبندق

الوعاء
قالب مستدير بجوانب قابلة للانفصال، بقطر ٢٣سم، يُزَيَّت قليلًا ويُبطَّن بورق مشمّع

الحصص
١٢ حصّة

الحفظ
٣ أيّام في الثلّاجة

التجميد
شهر إلى شهرين

التحضير المسبق
حمّصي البندق، وحضّري كريم الشوكولاتة



DRJOZAHI.COM

سانتونوريه



سانتونوريه هو اسم الشارع الذي ابتُكرت فيه هذه الحلوى. ويمكن أن نعكس الحشوة فنعبّئ قطع الشو بكريم پاتيسيير، ونضع كريم شانتيي في وسط الغاتو. ويجب ألّا تُحضَّر هذه الحلوى إلّا قبل ساعتين أو ثلاث ساعات من تناولها.

الموادّ

حصّة كاملة من العجينة السكّريّة (انظري ص٥٥)

عجينة نفيخات الشو

حصّة كاملة من عجينة نفيخات الشّو تُحضَّر مع ١٢٥ مل من الماء و١٢٥ مل من الحليب (اللبن) (انظري ص٥٧)

صفار بيضة واحدة

التغطية بالكراميل

رشّة من مسحوق كريم التارتار

٢٠٠غ من السكّر المطحون

٣ ملاعق كبيرة من الماء

الحشوة

١٥٠مل من الكريم الطازج الكثيف

ملعقتان صغيرتان من السكّر المطحون

حصّتان من كريم پاتيسيير (انظري ص١٥١)

١ ضعي العجينة السكّريّة ضمن حرارة الجوّ المحيط. ثم ادعكيها بسرعة لتلين، وابسطيها على الطاولة لإعطائها شكلًا مستديرًا بقطر ٢٣سم، ثم ضعيها على صينيّة فرن، واغرزي صفحتها بشوكة أكل في أماكن متعدّدة. دعيها جانبًا مدّة ساعة لترتاح.

٢ حضّري عجينة نفيخات الشّو، وأفرغيها في قمع للتزيين مزوّد بفتحة قطرها ١سم. ثم اخلطي صفار البيضة مع ما تبقّى من بيض العجينة المخفوق. وبواسطة فُرشاة ادهني به أطراف وجه قرص العجينة السكّريّة بعرض ٢,٥ سم. ثم ارسمي خطًّا بواسطة قمع التزيين، على شكل حلقة وعلى بُعد ٣مم من طرف القرص.

٣ وزّعي ما تبقّى من عجينة الشّو في قمع التزيين على صينيّة الفرن الثانية، بشكل كومات صغيرة بحجم الجوزة، وادهنيها بما تبقّى من البيض المخفوق.

٤ اخبزي نفيخات الشّو في الفرن مدّة ٢٠ دقيقة، ثم اثقبي كلّ واحدة في قاعدتها بواسطة رأس حادّ. أعيدي الصينيّة إلى الفرن مدّة ٥ دقائق ثمّ أخرجيها بعد ذلك ودعيها تبرد على رفّ سلكيّ.

٥ ضعي العجينة السكّريّة في الفرن مدّة ١٠ دقائق. ثم خفّضي حرارة الفرن واتركي العجينة فيه ٢٠ دقيقة إضافيّة. عندما يصبح لونها كلُّه مذهّبًا، أخرجيها من الفرن ودعيها تبرد على رفّ سلكيّ.

إنجاز الغاتو

١ حضّري الكراميل للتغطية (انظري ص ١٥٣). وعندما يصبح لونه أشقر، ارفعي الطنجرة (الحلّة) عن النار وغطّسيها في مياه باردة جدًّا، ثم ضعيها في حمّام مائيّ مياهُه حارّة جدًّا للمحافظة على الكراميل سائلًا. ثم غطّسي نفيخات الشّو، واحدة واحدة، في الكراميل لتغطية وجهها به (المرحلة ١ في الصفحة المقابلة).

٢ اخفقي الكريم الطازج جيّدًا، وأدخلي السكّر تدريجيًّا خلال عمليّة الخفق. أفرغي هذا الكريم في قمع للتزيين بفتحة قطرها ٥مم، واملأي بكثرة كلّ نفيخة من الثقب الموجود في قاعدتها (المرحلة ٢ من الصفحة المقابلة).

٣ إذا جمد الكراميل، ضعي الطنجرة (الحلّة) على نار خفيفة ليعود سائلًا. غطّسي بسرعة قاعدة كلّ نفيخة وألصقيها بالحلقة المرسومة على طرف الغاتو، ولتكن كلّ واحدة بجانب أخرى (المرحلة ٣ من الصفحة المقابلة). بعد ذلك ضعي الغاتو على طبق للتقديم.

٤ أفرغي الكريم پاتيسيير في قمع للتزيين مزوَّد بفتحة قطرها ١سم، وزيّني وسط الغاتو بزخرف معيَّن. ثم ضعي الغاتو في الثلّاجة ساعة كاملة قبل تقديمه.

حرارة الفرن
٢٠٠ درجة مئويّة ثم ١٩٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٢٠ دقيقة لنفيخات الشّو
٣٥ دقيقة لقاعدة الغاتو

الوعاء
صينيّتا فرن تُزيَّتان قليلًا

الحصص
٦ إلى ٨ حصص

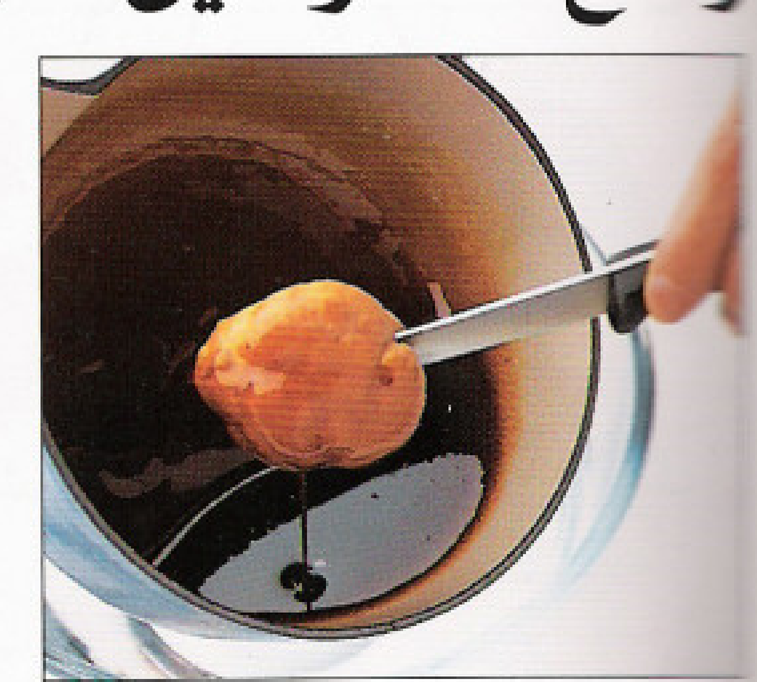
الحفظ
يؤكل بعد ساعتين أو ثلاث ساعات من تحضيره

التحضير المسبق
حضّري العجينة والكريم پاتيسيير عشيّة تحضير الغاتو، وعجينة نفيخات الشّو قبل ساعات قليلة

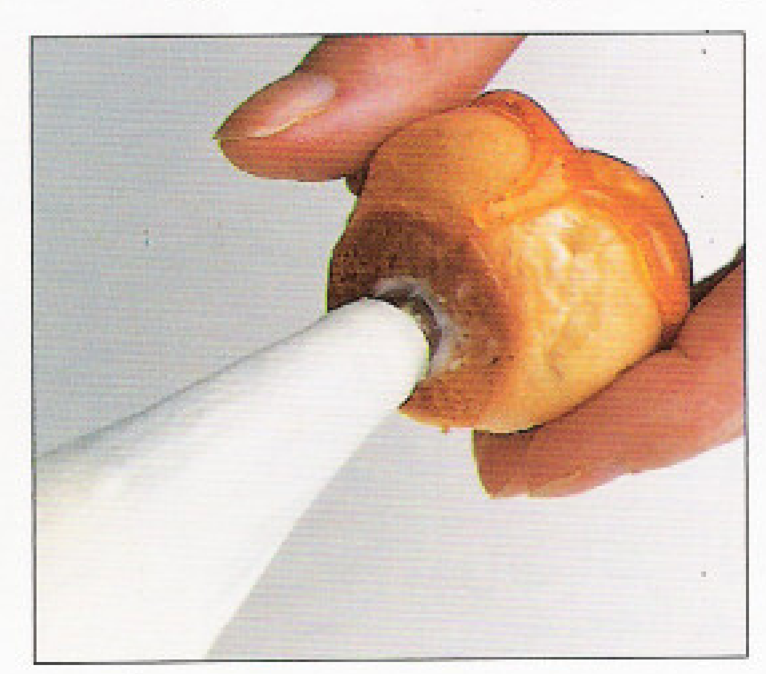


DRJOEZAHI.COM

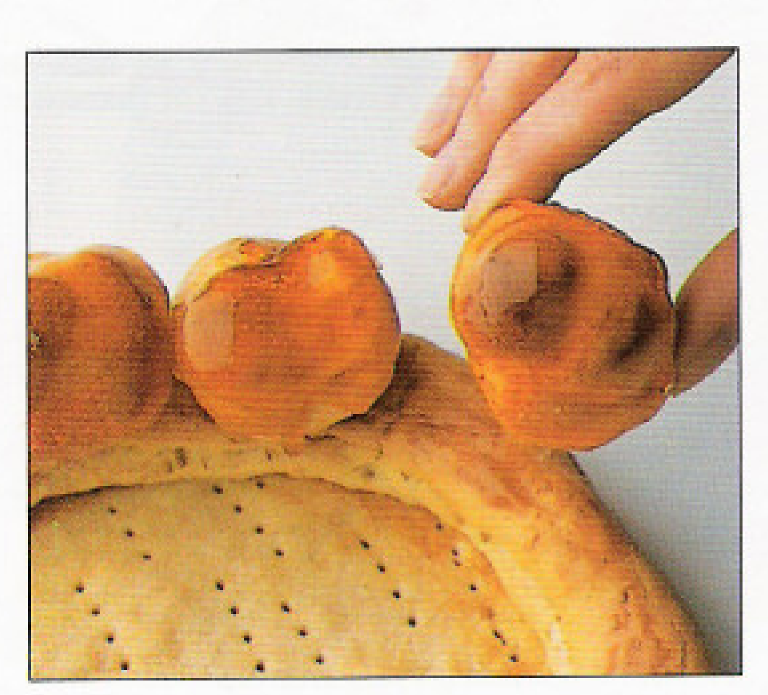
وضع الكراميل على نفيخات الشّو



١ اثقبي قاعدة كلّ نفيخة شو بواسطة رأس سكّين. ثم غطّسي الرأس في الكراميل واتركيه يجمد عليه.



٢ بواسطة قمع للتزيين املأي كلّ نفيخة بالكريم، من خلال الثقب في القاعدة.



٣ غطّسي نفيخات الشّو، من جهة القاعدة، بالكراميل، وألصقي الواحدة إلى جانب الأخرى على حلقة عجينة الشّو.



الغاتو جاهزًا للتقديم

تعطي الزخرفة بواسطة قمع التزيين لمسة جمال للغاتو.

DRJOEZAHI.COM

الغاتو بالشوكولاتة

تتميّز الشوكولاتة، بحسب إعلان دعائيّ نُشر في مطلع القرن العشرين، بصفائها وبطعمها اللذيذ. وهي خفيفة، منعشة ومنشِّطة، وقليلون هم الذين يستطيعون مقاومتها. ويبدو أنّ الشوكولاتة، إلى جانب مذاقها المميَّز، تتمتّع بفوائد صحّيّة.

إنّ مجرَّد النظر إلى الغاتو بالشوكولاتة يثير الشهيّة. وسواء زُيِّن بالجوز أو بالبندق، بالفاكهة أو بالكريم، وسواء عُطِّر بالقهوة أو بالتوابل، أو كان متشرِّبًا عصير الفاكهة، فإنّ هذه الحلوى تُرضي أذواق أكثر الناس تطلُّبًا.

غاتو بالشوكولاتة والكرز الحاذق



منذ زمن طويل يجمع الحلوانيّون بين الكرز وشراب الكرز، والشوكولاتة والكريم. في هذه التنويعة التي لا تبدو تقليديّة، يمكن إدخال طبقة من الغاتو الياباني بين طبقتَي الغاتو بالشوكولاتة، ممّا يجعل هذه الحلوى قضيمة بعض الشيء. كما يمكن إلغاء طبقة الغاتو الياباني لجعل الحلوى أكثر بساطة.

الموادّ

الغاتو

- ٤٥غ من الشوكولاتة القضيمة
- ملعقة صغيرة من البنّ المطحون
- ١ ½ ملعقة كبيرة من الماء الغالي
- ٣ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
- ٩٠غ من السكّر الأشقر
- ٩٠غ من الطحين المنخول
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ملعقة كبيرة من الكاكاو المطحون
- ٩٠غ من الزبدة المذوَّبة والمبرَّدة
- نصف عجينة الغاتو اليابانيّ (انظري ص١١٧)

الحشوة والزينة

- ٩٠٠مل من الكريم الطازج الكثيف
- ٦ ملاعق كبيرة من السكّر المطحون
- ٤ ملاعق كبيرة من شراب الكرز
- ٩٠مل من عصير التفّاح
- ٧٥٠غ من الكرز الطازج والمنزوع النوى
- ٧٥غ من الشوكولاتة السوداء المبشورة (انظري ص١٤٧)
- لفائف من الشوكولاتة (انظري ص١٤٦)
- ١٢ حبّة كرز كاملة مع بعض الأوراق

١ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص٤٤)، ثم أضيفي البُنّ المطحون والمذوَّب بالماء الغالي.

٢ اخفقي صفار البيض مع السكّر الأشقر، إلى أن يصبح مزبدًا. ثم اخلطيه مع الشوكولاتة المذوَّبة. اخفقي بياض البيض جيّدًا، واخلطي منه ملعقتين مع المزيج السابق. ثم أضيفي الطحين، والقرفة والكاكاو المنخولَين، وبعد ذلك الزبدة وما تبقى من بياض البيض المخفوق، واخلطي جيّدًا.

٣ أفرغي الخليط في أحد القالبين، وضعيه في الفرن مدّة ٢٥ دقيقة. أخرجيه من الفرن ودعيه يبرد على رفّ سلكيّ وخفّضي حرارة الفرن.

٤ حضّري عجينة الغاتو اليابانيّ وأفرغيها في القالب الثاني، وضعي القالب في الفرن مدّة ساعة. أخرجيه من الفرن ودعيه يبرد.

إنجاز الغاتو

١ اخفقي الكريم إلى شانتيّي متماسك، مع السكّر وشراب الكرز، واحفظي ثلثَي الكريم جانبًا. اقطعي الغاتو بالشوكولاتة أفقيًّا إلى قسمين، وادهني كلّ قسم بعصير التفّاح. ثم اجمعي أجزاء الغاتو وضعي بالتتالي قرص الغاتو بالشوكولاتة وابسطي فوقه نصف كمّية الكرز فنصف كميّة الكريم، ثم طبقة من الغاتو اليابانيّ وفوقها ما تبقّى من الكرز والكريم، وضعي أخيرًا القرص الثاني للغاتو بالشوكولاتة.

٢ غلّفي الغاتو، بالتساوي، بثلثَي الكريم المحفوظ جانبًا. وبواسطة قمع للتزيين مزوَّد بفتحة مضلّعة قطرُها ١سم، وزّعي ما تبقّى من الكريم حول طرف الغاتو، على شكل وُرَيدات صغيرة. ثم غطّي الجوانب ببرايات الشوكولاتة، وزيّني الوجه بلفائف الشوكولاتة وحبّات الكرز. ضعي الغاتو في الثلّاجة ٣ إلى ٤ ساعات قبل تقديمه.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية للغاتو بالشوكولاتة
١٦٠ درجة مئويّة للغاتو اليابانيّ

مدّة الخَبز
٢٥ دقيقة للغاتو بالشوكولاتة
ساعة للغاتو اليابانيّ

الوعاء
قالبان للتورتة بجوانب مستقيمة، وبقطر ٢٢سم، يُدهن كلٌّ منهما بالزبدة، ويُغطّى قعراهما بورق مشمّع

الحصص
١٢ إلى ١٦ حصّة

الحفظ
٣ إلى ٤ أيّام في الثلّاجة

التجميد
شهر إلى شهرين من دون الزخرفة

DRJOEZAHI.COM

مواد خاصّة

الشوكولاتة السوداء الجيّدة النوعيّة يجب أن تحوي ٧٠ بالمئة من الكاكاو على أقلّ تقدير.

البندق المحمَّص يؤمّن تماسكًا للغاتو اليابانيّ.

يُستحسن أن يكون **الكرز** طازجًا، إنّما يمكن استعمال الثمار المعلَّبة.

الكاكاو المطحون أقوى من الشوكولاتة لتأمين عجينة معطَّرة.

القرفة ينسجم مذاقها القويّ مع طعم الشوكولاتة.

عصير التفّاح يوفّر الطراوة ويقوّي مذاق الغاتو بالشوكولاتة.

دائرة وُرَيدات من كريم شانتيي

تكتمل زخرفة الغاتو مع الكرز الطازج وأوراقه، ومع لفائف الشوكولاتة.

DRJOEZAHI.COM

الغاتو بكريّات الشوكولاتة



هذا الغاتو الطريّ يرضي متذوّقي الشوكولاتة. ويُفَضَّل تحضيره عشيّة تقديمه ليتّسع الوقت أمام تمازُج الموادّ العطرة.

الموادّ

الغاتو
حصّتان من عجينة الغاتو بالشوكولاتة والكرز (انظري ص٧٨)
الكريّات
١٢٥غ من الشوكولاتة المعَدّة للخَبز
ملعقتان صغيرتان من البنّ المطحون
ملعقتان كبيرتان من شراب القهوة
٦٠غ من الزبدة
ملعقتان كبيرتان من السكّر الناعم المنخول
ملعقة كبيرة من الكريم الطازج الكثيف
٣ أو ٤ ملاعق كبيرة من الكاكاو المطحون
الحشوة والزينة
١٥٠مل من الكريم الطازج الكثيف
ملعقتان صغيرتان من السكّر المطحون
ملعقة كبيرة من شراب القهوة
٩٠مل من القطر بالبنّ (انظري ص١٥٣)
حصّتان من كريم الشوكولاتة الزبْديّ السريع (انظري ص ١٥١)

١ حضِّري عجينة الغاتو بالشوكولاتة، ووزِّعيها على القالبَين، وضعي القالبين في الفرن مدّة ٢٥ دقيقة. أخرجي القالبين من الفرن ودعيهما يبردان على رفّ سلكيّ، ثم اقلبي القالبين لإفراغ الغاتو وانزعي عن كلّ منهما الورقة المشمَّعة.

٢ ذوِّبي الشوكولاتة (انظري ص٤٤)، وأضيفي إليها البُنّ المذوَّب بالشراب، اخلطي جيّدًا ثم دعي المزيج يبرد. اخفقي الزبدة مع السكّر المنخول إلى أن يصبح مزبدًا، واخلطيها مع الشوكولاتة والكريم، وضعي العجينة في الثلّاجة مدّة ٤٠ دقيقة. ثم شكِّلي من هذه العجينة ١٤ كُرَيَّة وغلِّفيها بالكاكاو، وضعيها في مكان بارد مدّة ساعة أو ساعتين (المراحل ١، ٢، ٣ في الأسفل).

٣ لتحضير الحشوة، اخفقي الكريم لتحصلي على شانتيّي متماسك، واخلطي معها السكّر وشراب القهوة، وضعيها مغطّاة في الثلّاجة.

إنجاز الغاتو

١ اقطعي كلَّ غاتو أفقيًّا إلى طبقتين، وبلِّلي كلَّ طبقة بربع القطر بالبنّ.

٢ ضعي ربع كريم الشوكولاتة الزبْديّ في قمع للتزيين مزوَّد بفتحة مضلَّعة قطرها ١ سم، واحتفظي بالباقي جانبًا.

٣ ابسطي الكريم الزبْديّ بالتساوي على اثنين من طبقات الشوكولاتة، ثم ضعيهما فوق الطبقتين الأخريين. واجمعي الغاتو بعد وضع الكريم المخفوق في الوسط.

٤ غطّي وجه الغاتو وجوانبه بالكريم الذي وُضع جانبًا (انظري ص١٤٢) وبواسطة قمع التزيين، وزّعي ١٤ وُرَيدة من الكريم الزبْديّ (انظري ص١٤٥)، ثم ضعي كُرَيَّة من الشوكولاتة فوق كل وُرَيدة. برِّدي الغاتو ليلة كاملة في الثلّاجة.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٢٥ دقيقة

الوعاء
قالبان للتورتة بجوانب مستقيمة، وبقطر ٢٢سم، يُدهنان بالزبدة، ويُغطّى قعر كلّ منهما بورق مشمَّع

الحصص
١٤ حصّة

الحفظ
يُقدَّم في اليوم التالي، ويمكن أن يُحفظ أسبوعًا

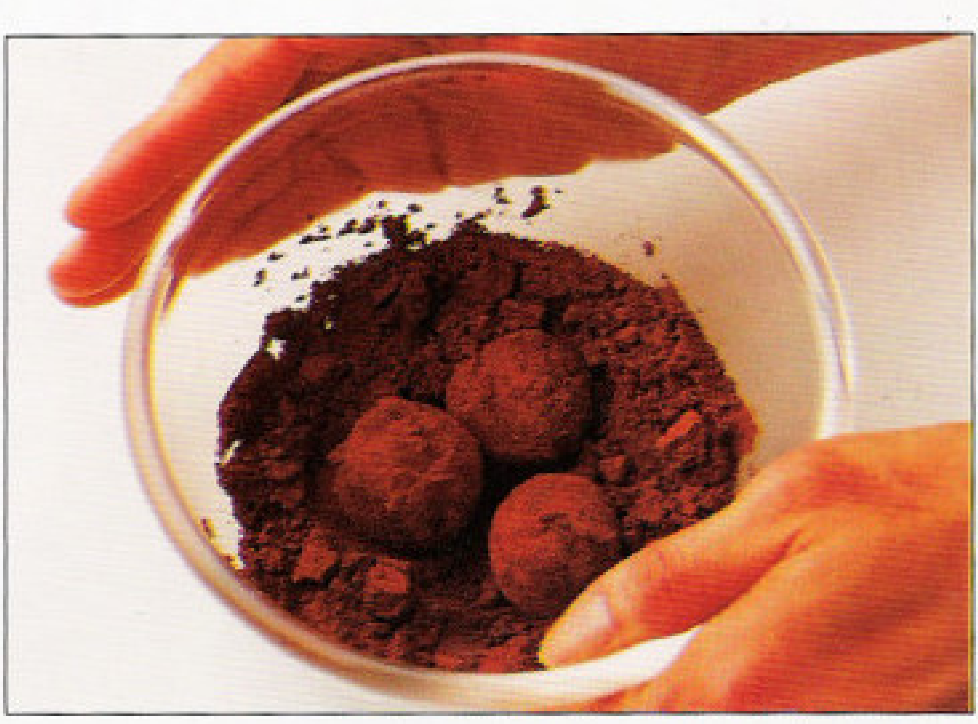
التجميد
شهر إلى شهرين

التحضير المسبق
تجهيز الكريّات ووضعها في الثلّاجة مدّة ساعتين. تحضير القطر بالبنّ وكريم الشوكولاتة الزبْديّ

تشكيل كريّات الشوكولاتة



١ شكِّلي من عجينة الشوكولاتة ١٤ كرة صغيرة بحجم الجوزة، عن طريق حَدْلها ودحرجتها بتأنٍّ، بواسطة رؤوس الأصابع، بعد تغبير الأصابع بالكاكاو المطحون. ثم ضعيها في الثلّاجة لتتماسك.



٢ انخلي الكاكاو في طاس، وضعي فيه الكرات الصغيرة، كلّ ثلاث كريّات معًا. ودحرجيها عن طريق هَزّ الوعاء قليلًا لتغليفها كلّيًّا بالكاكاو المطحون.



٣ انتشلي الكريّات بهدوء من الطاس وضعيها مصفوفة على صينيّة مغطّاة بورقة مشمَّعة، واحرصي على ألّا تمسّ الواحدة الأخرى. ثم ضعي الصينيّة في الثلّاجة.

DRJOEZXII.COM

الغاتو بالبرتقال والشوكولاتة



يناسب الجمع تمامًا بين البرتقال والشوكولاتة. وهو هنا يأتي ناجحًا لأنّ كمّيّة الشوكولاتة قليلة في العجينة، ولا يطغى طعمها على مذاق الكريم بالبرتقال.

الموادّ

الغاتو

- ٩٠غ من السكّر المطحون
- ٦ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
- ٦٠غ من السكّر الأشقر
- ٦٠غ من الطحين
- ٤ ملاعق كبيرة من الشوكولاتة المطحونة
- ١٠٠غ من اللوز المطحون
- ١٥غ من الزبدة المذوَّبة

الحشوة والزينة

- حصّتان ونصف من كريم موسلين الزبْديّ بالبرتقال (انظري ص١٥٠)
- ١٠ إلى ١٢ مروحة من الشوكولاتة (انظري ص١٤٥)

١ احتفظي جانبًا بملعقتين كبيرتين من السكّر المطحون. اخفقي صفار البيض مع ما تبقّى من السكّر المطحون ومع السكّر الأشقر، إلى أن يصبح المزيج متماسكًا ومزبدًا.

٢ انخلي مرّتين، معًا، الطحين والشوكولاتة المطحونة، واخلطيهما تدريجيًّا مع صفار البيض المخفوق. ثم أضيفي اللوز والزبدة المذوَّبة، واحرصي خلال الخلط على إبقاء المصل في قعر الطنجرة (الحلّة).

٣ اخفقي بياض البيض خفقًا خفيفًا (انظري ص ٤٧) مع إضافة السكّر المحفوظ جانبًا خلال عملية الخفق. ثم اخلطي بياض البيض المخفوق بعناية وتروٍّ مع عجينة الشوكولاتة، واحرصي على ألّا تهبط. باشري الخلط بهدوء أوّلًا مع ملعقتين كبيرتين من بياض البيض.

٤ وزّعي العجينة على القالبين، وضعيهما في الفرن مدّة ٢٥ دقيقة. أخرجيهما من الفرن ودعيهما يرتاحان مدّة ٥ دقائق، ثم اقلبيهما على رفّ سلكيّ وانزعي الورق المشمَّع ودعي الغاتو يبرد.

إنجاز الغاتو

١ اقسمي كلَّ غاتو أفقيًّا إلى قسمين. ضعي خُمس الكريم الزبْديّ في قمع للتزيين مزوَّد بفتحة مضلَّعة قطرها ١ سم. اجمعي طبقات الغاتو الأربع وضعي نصف كمّيّة الكريم الباقية بين أقسام الغاتو لتشكّل ثلاث طبقات.

٢ غطّي الغاتو كليًّا بما تبقّى من الكريم، وزخرفي الجوانب بكفّيّة محزَّزة (انظري ص ١٤٣). وبواسطة قمع التزيين المزوَّد بفتحة مضلَّعة، ضعي شريطًا من الكريم على طول طرف الغاتو (انظري ص ١٤٥)، وزيّني بمراوح من الشوكولاتة.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٢٥ دقيقة

الوعاء
قالبان مستديران، بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٢سم، يُدهنان بالزبدة، ويُغطّى قعر كلّ منهما بالورق المشمَّع

الحصص
١٦ حصّة

الحفظ
٣ إلى ٤ أيّام

التجميد
شهر إلى شهرين، من دون الموادّ المزيّنة

التحضير المسبق
تحضير كريم موسلين الزبْديّ بالبرتقال والشوكولاتة المروحيّة الشكل

مربَّعات بالشوكولاتة

هذا الغاتو الذائب سهل التحضير: يكفي خلط الموادّ بالخلّاطة الكهربائيّة ووضعها في الفرن. والنتيجة تأتي رائعة.

الموادّ

- ٢٥٠غ من الشوكولاتة الساده
- ١٢٥غ من الزبدة، مقطَّعة إلى أجزاء صغيرة ومذوَّبة
- ٤ بيضات مخفوقة قليلًا
- ١٥٠غ من السكّر المطحون
- ٧٥غ من الطحين الذاتيّ الاختمار
- سكّر ناعم للتزيين

١ ذوِّبي الشوكولاتة في طاس، في حمّام مائيّ (انظري ص ٤٤)، ثم دعيها تبرد. ضعي الزبدة والبيض والسكّر المطحون والطحين، في سلطانيّة. أضيفي الشوكولاتة المذوَّبة واخفقي بهدوء إلى أن يصبح المزيج متجانسًا.

٢ اخفقي مرّة ثانية بسرعة عالية مدّة عشر دقائق تقريبًا، إلى أن يزداد حجم المزيج ويتماسك ويبدو صافيًا.

٣ أفرغي المزيج في القالب وضعيه في الفرن مدّة ساعة واحدة، إلى أن يخرج نصل السكّين نظيفًا إذا ما غُرز في وسطه.

٤ أخرجي الغاتو من الفرن ودعيه يبرد في قالبه على رفّ سلكيّ. ثم اقلبي القالب لإفراغ الغاتو منه، وانزعي الورقة المشمَّعة. رشّي فوقه السكّر الناعم لتزيينه.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
ساعة واحدة

الوعاء
قالب مربَّع الشكل، طول جهته ٢٢سم، يُدهن بالزبدة، ويُغطّى قعره بورق مشمَّع

الحصص
١٦ إلى ٢٤ حصّة

الحفظ
٤ إلى ٥ أيّام

التجميد
شهر إلى شهرين

DRJOEZAHI.COM

حَطبة بالكستنة (أبو فروة)

عجينة هذا الغاتو الملتفّ غنيّة باللوز، وهذا ما يجعلها أكثر تماسكًا. وهي إلى ذلك طريّة، ليّنة وغنيّة بالزبدة.



المواد

الغاتو
٩٠غ من الشوكولاتة الساده
٤ بيضات، يُفصَل فيها الصفار عن البياض
٣٠غ من السكّر المطحون
ملعقة كبيرة من السكّر الناعم
٤٥غ من اللوز الكامل والمسحوق سحقًا دقيقًا
٤٥غ من الزبدة المذوَّبة ثم المبرَّدة
الحشوة والزينة
ملعقة صغيرة من السكّر الناعم
ملعقتان صغيرتان من الكاكاو المطحون
حصّة من كريم الكستنة الزبْدِيّ (انظري ص١٥٠)
١٥٠مل من الكريم الطازج المخفوق إلى شانتيّي
٦ أنصاف كستنة بالسكّر
بعض برايات الشوكولاتة (انظري ص١٤٧)

١ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص٤٤) ودعيها تبرد. اخفقي صفار البيض مع السكّر إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكّل (انظري ص ٤٨).

٢ اخفقي بياض البيض جيّدًا، مع رشّ السكّر الناعم فوقه خلال عمليّة الخفق. اخلطي بهدوء صفار البيض مع الشوكولاتة واللوز والزبدة، ثم امزجي بها بياض البيض المخفوق بهدوء وتأنٍّ.

٣ أفرغي المزيج في القالب واجعلي الوجه متساويًا. ضعي القالب في الفرن مدّة ١٥-٢٠ دقيقة. أخرجي القالب من الفرن ودعي الغاتو يبرد فيه، ثمّ غطّي الغاتو بورقة مشمَّعة وبفوطة قليلة الرطوبة.

٤ انخلي السكّر الناعم والكاكاو معًا فوق ورقة مشمَّعة، واقلبي الغاتو عليها. ابسطي فوقه الكريم الزبْديّ بالتساوي، مع الابتعاد ١ سم عن الأطراف. ثم لفّي الغاتو بعناية واستعيني على ذلك بالورقة المشمَّعة.

٥ ضعي كريم شانتيّي في قمع للتزيين مزوَّد بفتحة مضلَّعة قطرها ١ سم، وارسمي شكلًا زخرفيًا على الحَطبة (انظري ص ١٤٥). أكملي زخرفة الغاتو بوضع الكستنة بالسكّر وبُرايات الشوكولاتة.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
١٥ إلى ٢٠ دقيقة

الوعاء
قالب غاتو بقياس ٣٦ × ٢٥ × ١سم، يُدهن بالزبدة ويُغطّى بورقة مشمّعة

الحصص
١٢ حصّة

الحفظ
٣ إلى ٤ أيّام

التجميد
شهر واحد من دون الزخرفة

التحضير المسبق
تحضير كريم الكستنة الزبْدي

تنبيه
تحوي هذه الوصفة بيضًا نيئًا (انظري ص ٩)

DRJOEZAHI.COM

الغاتو الليّن بالشوكولاتة والبندق

هذا الغاتو اللذيذ لا يحتوي على مادّة الطحين.

المواد

الغاتو
١٨٠غ من الشوكولاتة الساده
١٨٠غ من السكّر المطحون
١٨٠غ من الزبدة
٦ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
١٨٠غ من البندق المحمَّص والمطحون
الزينة
ملعقتان كبيرتان من التغطية بالمشمش (انظري ص١٤٩)
١٠٠غ من الشوكولاتة الساده
ملعقة كبيرة من الزبدة
ملعقتان كبيرتان من الماء
بضع حبّات بندق محمَّصة ومفرومة

١ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص ١٤٤) ثمّ دعيها تبرد. احتفظي بثلاث ملاعق كبيرة من السكّر جانبًا، واخلطي الباقي مع الزبدة. اخلطي صفار البيض مع الشوكولاتة.

٢ اخفقي بياض البيض مع السكّر المحفوظ جانبًا، إلى أن يصبح متماسكًا كليًّا. اخلطي منه ملعقتين مع المزيج السابق وأضيفي البندق. ثم أضيفي ما تبقّى من البياض المخفوق واخلطي بهدوء.

٣ أفرغي المزيج في القالب وضعي القالب في الفرن مدّة ٤٥-٥٥ دقيقة. أخرجيه من الفرن ودعيه يرتاح ٥ دقائق، ثم أفرغي الغاتو مقلوبًا على رفّ سلكيّ وانزعي الورقة المشمَّعة. ابسطي على الوجه تغطية بالمشمش ودعيه يبرد.

٤ ذوّبي الشوكولاتة المعَدّة للزخرفة مع الزبدة والماء، واطْلي بها الغاتو. ثم انثري فوق الغاتو البندق المفروم، ودعيه يجمد مع الشوكولاتة.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٤٥ إلى ٥٥ دقيقة

الوعاء
قالب مستدير بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٣سم، يُدهن بالزبدة ويغطّى قعره بورقة مشمّعة

الحصص
١٢ حصّة

الحفظ
أسبوع واحد

التجميد
شهر إلى شهرين، من دون الزخرفة

التحضير المسبق
تحميص البندق (انظري ص...)

حَطَبة بالكستنة (أبو فروة)

عجينة هذا الغاتو الملتفّ غنيّة باللوز، وهذا ما يجعلها أكثر تماسكًا. وهي إلى ذلك طريّة، ليّنة وغنيّة بالزبدة.



المواد

الغاتو
٩٠غ من الشوكولاتة الساده
٤ بيضات، يُفصَل فيها الصفار عن البياض
٣٠غ من السكّر المطحون
ملعقة كبيرة من السكّر الناعم
٤٥غ من اللوز الكامل والمسحوق سحقًا دقيقًا
٤٥غ من الزبدة المذوّبة ثم المبرّدة
الحشوة والزينة
ملعقة صغيرة من السكّر الناعم
ملعقتان صغيرتان من الكاكاو المطحون
حصّة من كريم الكستنة الزبْديّ (انظري ص١٥٠)
١٥٠مل من الكريم الطازج المخفوق إلى شانتيي
٦ أنصاف كستنة بالسكّر
بعض برايات الشوكولاتة (انظري ص١٤٧)

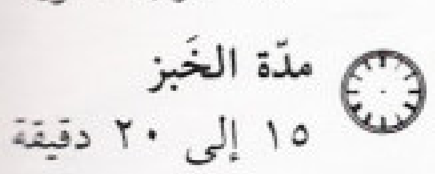
١ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص٤٤) ودعيها تبرد. اخفقي صفار البيض مع السكّر إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكّل (انظري ص ٤٨).

٢ اخفقي بياض البيض جيّدًا، مع رشّ السكّر الناعم فوقه خلال عمليّة الخفق. اخلطي بهدوء صفار البيض مع الشوكولاتة واللوز والزبدة، ثم امزجي بها بياض البيض المخفوق بهدوء وتأنٍّ.

٣ أفرغي المزيج في القالب واجعلي الوجه متساويًا. ضعي القالب في الفرن مدّة ١٥-٢٠ دقيقة. أخرجي القالب من الفرن ودعي الغاتو يبرد فيه، ثمّ غطّي الغاتو بورقة مشمّعة وبفوطة قليلة الرطوبة.

٤ انخلي السكّر الناعم والكاكاو معًا فوق ورقة مشمّعة، واقلبي الغاتو عليها. ابسطي فوقه الكريم الزبْديّ بالتساوي، مع الابتعاد ١ سم عن الأطراف. ثم لفّي الغاتو بعناية واستعيني على ذلك بالورقة المشمّعة.

٥ ضعي كريم شانتيي في قمع للتزيين مزوّد بفتحة مضلّعة قطرها ١ سم، وارسمي شكلًا زخرفيًا على الحَطبة (انظري ص ١٤٥). أكملي زخرفة الغاتو بوضع الكستنة بالسكّر وبُرايات الشوكولاتة.



حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
١٥ إلى ٢٠ دقيقة

الوعاء
قالب غاتو بقياس ٣٦ × ٢٥ × ١سم، يُدهن بالزبدة ويُغطّى بورقة مشمّعة

الحصص
١٢ حصّة

الحفظ
٣ إلى ٤ أيّام

التجميد
شهر واحد من دون الزخرفة

التحضير المسبق
تحضير كريم الكستنة الزبْديّ

تنبيه
تحوي هذه الوصفة بيضًا نيئًا (انظري ص ٩)

DRJOEZAHI.COM

الغاتو الليّن بالشوكولاتة والبندق

هذا الغاتو اللذيذ لا يحتوي على مادّة الطحين.

المواد

الغاتو
١٨٠غ من الشوكولاتة الساده
١٨٠غ من السكّر المطحون
١٨٠غ من الزبدة
٦ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
١٨٠غ من البندق المحمَّص والمطحون
الزينة
ملعقتان كبيرتان من التغطية بالمشمش (انظري ص١٤٩)
١٠٠غ من الشوكولاتة الساده
ملعقة كبيرة من الزبدة
ملعقتان كبيرتان من الماء
بضع حبّات بندق محمَّصة ومفرومة

١ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص ١٤٤) ثمّ دعيها تبرد. احتفظي بثلاث ملاعق كبيرة من السكّر جانبًا، واخلطي الباقي مع الزبدة. اخلطي صفار البيض مع الشوكولاتة.

٢ اخفقي بياض البيض مع السكّر المحفوظ جانبًا، إلى أن يصبح متماسكًا كليًّا. اخلطي منه ملعقتين مع المزيج السابق وأضيفي البندق. ثم أضيفي ما تبقّى من البياض المخفوق واخلطي بهدوء.

٣ أفرغي المزيج في القالب وضعي القالب في الفرن مدّة ٤٥-٥٥ دقيقة. أخرجيه من الفرن ودعيه يرتاح ٥ دقائق، ثم أفرغي الغاتو مقلوبًا على رفّ سلكيّ وانزعي الورقة المشمّعة. ابسطي على الوجه تغطية بالمشمش ودعيه يبرد.

٤ ذوّبي الشوكولاتة المعدّة للزخرفة مع الزبدة والماء، واطْلي بها الغاتو. ثم انثري فوق الغاتو البندق المفروم، ودعيه يجمد مع الشوكولاتة.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٤٥ إلى ٥٥ دقيقة

الوعاء
قالب مستدير بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٣سم، يُدهن بالزبدة ويغطّى قعره بورقة مشمّعة

الحصص
١٢ حصّة

الحفظ
أسبوع واحد

التجميد
شهر إلى شهرين، من دون المزخرفة

التحضير المسبق
تحميص البندق (انظري ص...)

بْراوْنيز بالجوز

ينبغي أن تكون حلوى براونيز متراصّة وقاتمة، كما يجب أن تكون ليّنة، غنيّة وعطِرة.





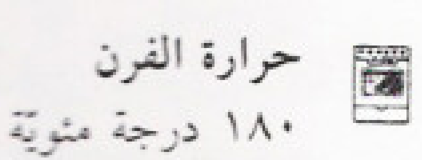
الموادّ
٦٠غ من الشوكولاتة الساده
١٢٥غ من الزبدة
٦٠غ من الطحين
رشّة من الملح
بيضتان
١٧٥غ من السكّر الأشقر
½ ملعقة صغيرة من خلاصة الڤانيليا
١٢٥غ من الجوز العادي، أو من جوز باكانيّة، يُكسَّر إلى قطع كبيرة

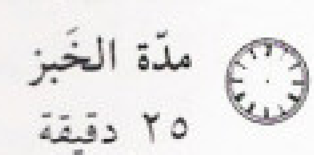
١ ذوِّبي الشوكولاتة مع الزبدة (انظري ص ٤٤) ودعي الخليط يبرد. انخلي الطحين والملح معًا واحفظيهما جانبًا.

٢ اخفقي البيضتين مع السكّر الأشقر إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكّل (انظري ص ٤٨). اخلطي الشوكولاتة المذوَّبة مع خلاصة الڤانيليا.

٣ أضيفي بالتناوب ملعقة من الطحين وملعقة من الجوز المكسَّر، إلى أن تنتهي الموادّ، واخلطي جيّدًا لتحصلي على عجينة متجانسة.

٤ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في الفرن مدّة ٢٥ دقيقة. بعد ذلك ينبغي أن يصبح القسم الخارجيّ من الغاتو متماسكًا وبرّاقًا، والقسم الداخلي ليّنًا بعض الشيء. أخرجي الغاتو من الفرن ودعيه يبرد في القالب على رفّ سلكيّ، ثم اقلبيه وانزعي الورقة المشمَّعة، وقطِّعيه إلى مكعّبات صغيرة.





حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٢٥ دقيقة

الوعاء
قالب مربَّع غير مرتفع الجوانب، طول جهته ٢٠سم، يُدهَن بالزبدة ويغطّى قعره بورقة مشمَّعة

الحصص
٩ إلى ١٢ حصّة

الحفظ
أسبوع واحد

التجميد
شهر إلى شهرين

تورتة زَخر

هذه الوصفة هي نوع آخر من الغاتو المشهور الذي ابتُكر في فيينا سنة ١٨٣٢، على يد حلوانيّ الأمير ميترنيخ، الشهير فرانز زَخر. فالوصفة الأصليّة كان لها تأثيرها الكبير والطويل في ڤيينّا، ولكنّ هذا الغاتو بالشوكولاتة أصبحت له شهرته العالميّة (انظري الصورة ص ١٥).

الموادّ
الغاتو
١٢٥غ من الشوكولاتة الساده
١٠٠غ من السكّر الناعم المنخول
١٠٠غ من الزبدة
٥ من صفار البيض
½ ملعقة صغيرة من خلاصة الڤانيليا
٤ من بياض البيض
١٠٠غ من اللوز المطحون
٣ ملاعق كبيرة من الطحين المنخول
الزخرفة
ملعقتان كبيرتان من التغطية بالمشمش (انظري ص١٤٩)
حصّة من التغطية بالشوكولاتة (انظري ص١٤٧)
أوراق من الشوكولاتة (انظري ص١٤٦)

١ ذوِّبي الشوكولاتة (انظري ص٤٤) ودعيها تبرد. احتفظي جانبًا بملعقتين كبيرتين من السكّر الناعم، وامزجي الباقي مع الزبدة إلى أن تصبح مزبدة. أضيفي صفار البيض واخفقي، ثم أضيفي كذلك خلاصة الڤانيليا والشوكولاتة.

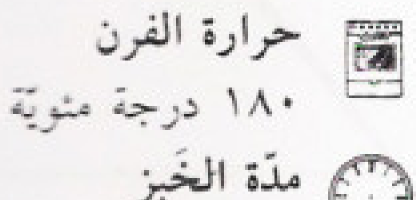
٢ اخفقي بياض البيض خفقًا قليلًا مع السكّر المحفوظ جانبًا، وأدخلي ملعقتين من هذا البياض المخفوق مع المزيج السابق.

٣ أضيفي إلى المزيج وبالتناوب ملعقة من الطحين وملعقة من اللوز، واخلطي جيّدًا خلال ذلك، إلى أن تنتهي الموادّ، ثم أضيفي ما تبقّى من بياض البيض واخلطي.

٤ أفرغي العجينة في القالب وسَوِّي وجهها. ثم ربِّتي على القالب لإزالة فقّاعات الهواء التي يمكن أن تكون داخل العجينة.

٥ ضعي القالب في الفرن مدّة ٤٥-٥٠ دقيقة. أخرجيه من الفرن ودعي الغاتو يرتاح في القالب مدّة ١٠ دقائق. اقلبي الغاتو على رفّ سلكيّ، انزعي الورقة المشمَّعة، ثمّ دعي الغاتو يبرد.

٦ غطّي وجه الغاتو وجوانبه بالمشمش. ضعي الغاتو فوق رفّ سلكيّ على طبق وصبّي عليه شوكولاتة التغطية بشكل يشمل الغاتو بكامله (انظري ص١٤٧). زيّني بورق الشوكولاتة ودعي الغاتو يرتاح قبل تقديمه.



حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٤٥ إلى ٥٠ دقيقة

الوعاء
قالب مستدير بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٢ سم، يُدهن بالزبدة ويُغطّى قعره بورقة مشمَّعة.

الحصص
١٢ إلى ١٦ حصّة

الحفظ
٤ إلى ٥ أيّام

التجميد
شهر إلى شهرين، من دون الموادّ المزخرِفة



DRJOEZAHI.COM

غاتو بالشوكولاتة

إذا كنت تفضِّلين الحلوى الغنيّة بالشوكولاتة فستجدين ضالّتك في هذا الغاتو. وهو لا ينتفخ كثيرًا في الفرن، ويهبط قليلًا عندما يبرد. ولكنّه يتميّز بليونة خاصّة. وهو عندما يُغطّى بالكريم الطازج الكثيف أو بالشوكولاتة المرّة (انظري ص ١٤٧) يزداد طعمه لذّة.

الموادّ

الغاتو
١٠٠غ من الشوكولاتة الساده
٣٠غ من الزبدة
صفار بيضة
٦٠غ من السكّر المطحون والمنخول
٤ من بياض البيض
الزينة
١٥٠مل من الكريم الطازج الكثيف
٦٠غ من الشوكولاتة الساده، تُبشر ناعمة

١ ذوِّبي الشوكولاتة مع الزبدة (انظري ص ٤٤) ودعي المزيج المذوَّب يبرد.

٢ اخفقي صفار البيضة مع ملعقة كبيرة من السكّر، إلى أن يميل إلى البياض. ثم امزجي الصفار المخفوق مع الشوكولاتة المذوَّبة.

٣ اخفقي بياض البيض جيّدًا، مع إضافة السكّر المتبقّي تدريجيًّا. ثم اخلطي البياض المخفوق مع المزيج السابق، بشكل تدريجيّ، ابتداءً من ملعقتين كبيرتين.

٤ أفرغي المزيج في القالب، وضعي القالب في الفرن مدّة ٣٠-٣٥ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكّين نظيفًا إذا ما غُرز في وسطه. دعي الغاتو يرتاح في القالب مدّة ١٠ دقائق، ثم اقلبي القالب لإفراغ الغاتو على رفّ سلكيّ، ودعيه يبرد.

٥ انزعي بهدوء الورقة المشمَّعة وضعي الغاتو في طبق. اخفقي الكريم إلى شانتيّي متماسك وابسطيه بالتساوي على وجه الغاتو، ثم زيّني بالشوكولاتة المبشورة.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
١٠ إلى ٣٥ دقيقة

الوعاء
قالب مستدير الشكل، بجوانب للانفصال، وبقطر ١٨سم، يُدهن بالزبدة ويغطّى قعره بورقة

الحصص
٨ حصص

الحفظ
٣ إلى ٤ أيّام

التجميد
شهر إلى شهرين، من دون الزينة المزخرفة

كَراكاس

إنّ الشكل المميَّز الذي يتّخذه هذا الغاتو يعود إلى قالبه ذي الجوانب المضلّعة. وهو يُغطّى بطبقة من كريم الشوكولاتة، ويتمتّع بمذاق مميَّز، ولا سيّما عند تناوله مع قهوة قويّة (انظري الصورة ص ١٤).

الموادّ

الغاتو
٣٠غ من الشوكولاتة الساده
ملعقة كبيرة من الماء البارد
٣ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
٣٠غ من السكّر الناعم المنخول
٤٥غ من اللوز المطحون
ملعقة كبيرة من السكّر المطحون
١½ ملعقة كبيرة من الطحين المنخول
٢٥غ من الزبدة المذوَّبة ثم المبرَّدة
الحشوة والزينة
١٧٥مل من الكريم الطازج الكثيف
٢٠٠غ من الشوكولاتة المبشورة
١٠ مربّعات رقيقة من الشوكولاتة، يُقسم كلٌّ منها إلى اثنين

١ ذوِّبي الشوكولاتة بالماء (انظري ص٤٤) ودعيه يبرد كليًّا. اخفقي صفار البيض مع السكّر الناعم، إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكّل (انظري ص٤٨)، وأضيفي الشوكولاتة واللوز المطحون، واخلطي جيّدًا.

٢ اخفقي بياض البيض جيّدًا، ثم أضيفي إليه السكّر المطحون. خذي منه ملعقتين كبيرتين واخلطيهما مع المزيج السابق، ثم أضيفي الطحين والزبدة واخلطي. أفرغي بعد ذلك ما تبقّى من بياض البيض واخلطي الكلّ جيّدًا.

٣ أفرغي العجينة في القالب، وضعي القالب في الفرن مدّة ٢٥ دقيقة. أخرجي القالب من الفرن بعد ذلك واقلبيه على رفّ سلكيّ لإفراغ الغاتو ودعيه يبرد.

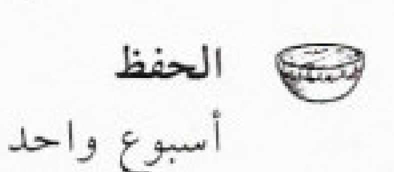
٤ اقطعي من القسم العلويّ للغاتو كلّه جزءًا على شكل ٧. حضّري حشوة من كريم الشوكولاتة (انظري ص١٥١)، وضعي ربع هذه الحشوة في قمع للتزيين مزوّد بفتحة مضلّعة قطرها ١ سم، وابسطي بواسطة القمع كريم الشوكولاتة في فجوة الغاتو، ثم أعيدي الجزء المقطوع إلى مكانه. غطّي الغاتو كلّه بما تبقّى من كريم الشوكولاتة، وارسمي بواسطة سكّين خطوطًا أفقيّة زخرفيّة. ثم ضعي على الغاتو ١٠ خطوط لولبيّة متوازية، واغرزي فيه بعد ذلك مربّعات الشوكولاتة.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٢٥ دقيقة

الوعاء
قالب كعكة بجوانب مضلّعة، وبقياس ٢٧ × ١١سم. يُدهن بالزبدة ويُرشّ بالطحين

الحصص
١٠ حصص



الحفظ
أسبوع واحد

التجميد
شهر واحد

DRJOEZAH.COM

الغاتو بالشوكولاتة وحَبّ الخشخاش

...هذا الغاتو الهنغاري يعود تاريخ ابتكاره إلى القرن التاسع عشر. وهو يتميَّز بليونته الزائدة وبكثرة الشوكولاتة والزبيب فيه. كما يؤمّن له عطر حَبّ الخشخاش مذاقًا مميّزًا. وهو يُقدَّم مع طاس من كريم شانتي.

الموادّ

الغاتو

- ٩٠غ من الزبيب
- ملعقتان كبيرتان من الماء الغالي
- ٩٠غ من الشوكولاتة الساده
- ١٢٥غ من الزبدة
- ١٢٥غ من السكّر المطحون
- ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور دقيقًا
- ٦ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
- ملعقتان كبيرتان من الخبز المحمَّص والمسحوق
- ١٥٠غ من حبّ الخشخاش المطحون (انظري ص١٠٤)

الحشوة والزينة

- ٥ ملاعق كبيرة من مربّى الكرز المُسَخَّن والمصفّى
- حصّة واحدة من التغطية بالشوكولاتة (انظري ص ١٤٧)
- ٤ إلى ٦ حصص من لفائف الشوكولاتة (انظري ص١٤٦)
- سكّر ناعم

١ انقعي الزبيب مدّة ٣٠ دقيقة في الماء الغالي ثم صَفِّيه وجفِّفيه. ذوِّبي الشوكولاتة (انظري ص٤٤) ودعيها تبرد.

٢ اخفقي بقوّة الزبدة مع السكّر وقشر الليمون المبشور. أضيفي صفار البيض، واحدًا بعد آخر واخلطي، ثم الشوكولاتة والخبز المسحوق والزبيب.

٣ اخفقي بياض البيض بشكل جيّد، ثم اخلطيه بتأنٍّ وهدوء مع المزيج السابق، وأضيفي بعد ذلك حَبّ الخشخاش المطحون.

٤ ضعي العجينة في القالب، وأدخلي القالب إلى الفرن واتركيه مدَّة ٤٥ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكّين نظيفًا إذا ما غُرز في وسط الغاتو. اقلبي الغاتو على رفّ سلكيّ وانزعي عنه الورقة المشمَّعة ودعيه يبرد.

٥ اقطعي الغاتو أفقيًّا إلى قسمين، وابسطي ملعقتين من المربّى على القسم السفليّ، وأعيدي القسم العلويّ إلى مكانه. ثم غطّي الغاتو كلَّه بالشوكولاتة. زيِّني بلفائف الشوكولاتة، ودعي الغاتو يرتاح قبل تقديمه. ثم رشّي عليه السكّر الناعم مباشرةً قبل تناوله.

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٤٥ دقيقة

الوعاء
قالب مستدير بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٢ سم. يُدهن بالزبدة ويُغطَّى قعره بورقة مشمَّعة

الحصص
١٦ إلى ٢٠ حصّة

الحفظ
٤ إلى ٥ أيّام

التجميد
شهر إلى شهرين، من دون المواد المزخرفة

التحضير المسبق
نقع الزبيب، تحضير الخبز المحمَّص والمسحوق، وحَبّ الخشخاش، ولفائف الشوكولاتة


DRJOEZAHI.COM

الغاتو بالفواكه

إنّ منظر الفواكه ذات الألوان المتنوِّعة والمتناقضة مع خضرة أوراق البستان، له سحر خاصّ طالما أَلْهَمَ الكتّاب والرّسامين. والمهتمّون بصناعة الحلوى أفادوا من تنوّع الفاكهة وانتشارها في العالم، فعملت مخيّلتُهم على ابتكار أصناف مَحلِّيّة منها. فأنواع الغاتو بالفاكهة، وما تحمله من طراوة وطعم وألوان، كما تبيّنه الوصفات التالية، تروق للنظر وتُرضي المذاق معًا.

الإسفنجيّة بالخوخ (البرقوق)،
فاكهة محمَّلة بالعصير في عجينة خفيفة وليّنة.



DRJOEZAHI.COM

الإسفنجيّة بالخوخ (البرقوق)

الخوخ (البرقوق) غنيّ بالعصير يجمع طعمُه بين الحلاوة وبعض الحموضة، ويوفّر لهذا الغاتو ليونته ولذّته. وأنواع الخوخ المفضّلة للحلوى هي التي تنضج في وقت متأخّر، ويكون لونها أحمر قاتمًا وشكلها مستطيلًا. نعثر عليها في شهري أيلول/سبتمبر وتشرين الأول/أكتوبر، فتتميّز برائحتها العطرة ولا تتسبّب في رخاوة الحلوى. كما أنّ الجانرك والخوخ (البرقوق) الأخضر يوافقان هذا الغاتو.

المواد

٦٢٥غ من الخوخ (البرقوق)

سكّر مطحون للتزيين

العجينة

٦٠غ من الزبدة المذوّبة ثم المبرَّدة

١٢٥غ من السكّر المطحون

٤ بيضات كبيرة، يُفصَل فيها الصفار عن البياض

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور دقيقًا

١٢٥غ من الطحين المنخول

١ اغسلي حبّات الخوخ (البرقوق) وجفّفيها. انزعي من كلّ حبّة نواتها وقسّميها إلى حصص. ضعي نصف كمّيّة الخوخ المقطّع حصصًا في القالب.

٢ حضّري العجينة بالطريقة التي تُحضَّر بها الكعكة الإسفنجيّة (انظري ص٦٧). أفرغيها في القالب فوق كمّيّة الخوخ، وضعي القالب في الفرن مدّة ١٥ دقيقة، إلى أن يبدأ الغاتو بالتماسك.

٣ أخرجي القالب من الفرن وضعيه على رفّ سلكيّ، ورتّبي حصص الخوخ على وجه الغاتو على شكل دوائر متراكزة. أعيدي القالب إلى الفرن واتركيه مدّة ٣٠-٣٥ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكّين نظيفًا إذا ما غُرز في وسطه.

٤ ضعي القالب خارج الفرن على رفّ سلكيّ ليبرد قليلًا. افصلي جوانبه وأخرجي الغاتو، وانزعي الورقة المشمَّعة. ضعي الغاتو في طبق ورشّي عليه السكّر المطحون. قدّميه فاترًا أو باردًا، وليكن مصحوبًا عند الاقتضاء بكريم طازج كثيف.

تنويعة

يمكن أن تضعي مكان الخوخ تفّاحًا يُقطَّع إلى شرائح بسُمْك ٥مم.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٤٥ إلى ٥٠ دقيقة

الوعاء
قالب مستدير، بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٠ سم. يُدهن بالزبدة ويغطّى قعره بورقة مشمَّعة. كما يُدهن بالزبدة مجدّدًا ويُرَش بالطحين وبالسكّر المطحون

الحصص
٨ حصص

الحفظ
يومان إلى ثلاثة أيّام في الثلّاجة

التجميد
شهر إلى شهرين

DRJOEZAHI.COM

بسكويت إيطاليّ بالإجّاص (الكمّثرى) والجوز

المواد

٧٥٠غ من الإجّاص (الكمّثرى) الناضج والجامد

ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون

٢٢٥غ من الطحين

رشّة من الملح

١½ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا

ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون

١٢٥مل من زيت دوّار الشمس

١٦٥غ من السكّر المطحون

بيضة

صفار بيضة

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور دقيقًا

٦٠غ من الجوز المفروم قطعًا كبيرة

١٠٠غ من الزبيب

سكّر ناعم للتزيين

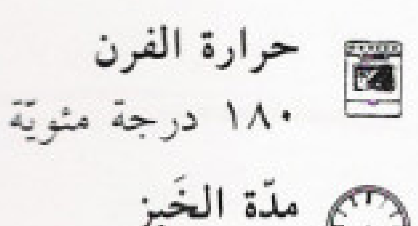
١ قشّري حبّات الإجّاص (الكمّثرى) وانزعي القلب والبزور. قطّعيها إلى أجزاء متوسّطة، وصبّي فوقها عصير الليمون. ثم انخلي الطحين والملح وبيكربونات الصودا والزنجبيل معًا، واحفظي الخليط جانبًا.

٢ ضعي الزيت، والسكّر المطحون، والبيضة كاملةً، وصفار البيضة، في سلطانيّة، واخفقي جيّدًا. ثم اخلطي الطحين مع هذا المزيج تدريجيًّا، ملعقة بعد ملعقة، مع تحريك بطيء.

٣ أضيفي قشر الليمون، والجوز، والزبيب، وأجزاء الإجّاص، واخلطي إلى أن يُصبح المزيج متجانسًا.

٤ أفرغي العجينة في القالب وضعي القالب في الفرن مدّة ساعة و١٠ دقائق، إلى أن يصبح لون الغاتو مذهّبًا ويخرج نصل السكّين نظيفًا إذا ما غُرز في وسطه (اتركي القالب في الفرن وقتًا إضافيًّا إذا اقتضى إنضاج الإجّاص ذلك).

٥ دعي الغاتو يرتاح ١٠ دقائق بعد إخراجه من الفرن، ثم انزعي القالب عنه واتركيه يبرد على رفّ سلكيّ. رشّي فوقه السكّر الناعم وقدّميه مصحوبًا بالكريم المخفوق.



حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
ساعة و١٠ دقائق

الوعاء
قالب مستدير، بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٢ سم. يُدهن بالزبدة ويُغطّى قعرُه بورقة مشمَّعة

الحصص
٨ حصص

الحفظ
يومان إلى ثلاثة أيّام

التجميد
شهر إلى شهرين

غاتو سويسريّ بالكرز الأسود

هذه الحلوى بالكرز منتشرة في بعض المناطق الأوروبيّة. إنّها كثيفة وليّنة، كما أنّ اللوز والخبز المحمَّص يوفِّران للعجينة تماسُكها.



المواد

٩٠غ من لبّ الخبز الجافّ
١٠٠مل من الحليب (اللبن) الساخن
٦ ملاعق كبيرة من الماء الساخن
ملعقتان كبيرتان من الخبز المحمَّص الطازج والمسحوق
١٢٥غ من السكّر المطحون
٣ بيضات، يُفصَل فيها الصفار عن البياض
٦٠غ من الزبدة المذوّبة ثم المبرَّدة
٧٥غ من اللوز المطحون
ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
٧٥٠غ من الكرز الأسود، يُغسل ويُجفَّف ويُنزع منه النوى
رشّة من الملح
سكّر ناعم للتزيين

١ فتّتي لبّ الخبز وانقعيه بالحليب (باللبن) والماء. وزّعي الخبز المحمَّص والمسحوق في القالب الذي يكون قد جُهِّز.

٢ احفظي جانبًا ملعقتين كبيرتين من السكّر المطحون، واخفقي صفار البيض مع السكّر المتبقّي، إلى أن يصبح المزيج أملس. أضيفي الزبدة وأكملي الخفق إلى أن تحصلي على مزيج كريميّ باهت. أضيفي بعد ذلك اللوز والقرفة واخلطي.

٣ صَفّي لبّ الخبز واعصريه ثم اسحقيه بشوكة الأكل واخلطيه مع العجينة، وأضيفي كمّية الكرز.

٤ اخفقي بياض البيض مع رشّة الملح خفقًا جيّدًا، وانثري على البيض السكّر المحفوظ جانبًا خلال عمليّة الخفق (انظري ص٤٧). ثم اخلطي هذا البياض المخفوق مع العجينة بتأنٍّ وانتباه.

٥ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في الفرن مدّة ساعة إلى ساعة و١٠ دقائق، إلى أن يصبح لون الغاتو مذهّبًا. أخرجيه من الفرن ودعيه يرتاح مدّة ١٠ دقائق، ثم اقلبيه لإفراغ الغاتو. انزعي الورقة المشمَّعة، ودعيه يبرد. رشّي السكّر فوقه قبل تقديمه.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
ساعة إلى ساعة و١٥ دقيقة

الوعاء
قالب مستدير الشكل، بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٢ سم، يُدهن بالزبدة ويغطّى قعره بورقة مشمّعة

الحصص
٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ
يوم إلى يومين

التجميد
شهر إلى شهرين

التحضير المسبق
نزع نوى الكرز

الغاتو بالتفّاح

هذا الغاتو البسيط يتمتّع بليونة البودنغ الذي يرضي مذاق الأولاد. وقد أُخذت وصفتُه عن كتاب نُشر عام ١٩٧٦ على يد عدد من القرويّين في «ديفون» بإنكلترا. وهو يُقدَّم مع كريم شانتيّي.

المواد

حصّتان من التفّاح المطبوخ بالسكّر (انظري ص١٤٩)
١٢٥غ من الزبدة المسيَّلة
بيضتان، يُفصل فيهما الصفار عن البياض
١٢٥غ من الخبز المحمَّص الطازج والمسحوق
ملعقتان صغيرتان من القرفة
٦٠غ من الزبيب
٤٥غ من طحين الذرة المنخول
تفّاحة كبيرة
ملعقة كبيرة من سكّر الطعام

١ جهّزي التفّاح المطبوخ بالسكّر ثم دعيه يبرد. اخفقي الزبدة مع صفارَي البيض، إلى أن يصبح المزيج شبيهًا بالكريم. أضيفي التفّاح المطبوخ بالسكّر، والخبز المحمَّص، والزبيب، ونصف كمّية القرفة، ثم انخلي فوقها الطحين واخلطي الكلّ.

٢ اخفقي بياض البيض قليلًا واخلطيه بهدوء مع المزيج.

٣ أفرغي العجينة في القالب، ثم قشّري التفّاحة الكبيرة وانزعي قلبها، وقطّعيها إلى شرائح رقيقة تُوَزَّع على وجه الغاتو.

٤ ضعي القالب في الفرن مدّة ساعة و١٠ دقائق، إلى أن يخرج نصل السكّين نظيفًا إذا ما غُرز في وسطه.

٥ أخرجي القالب من الفرن ودعيه يبرد، ثم افصلي الجوانب لإخراج الغاتو، وانزعي الورقة المشمَّعة. ضعي الغاتو في طبق وانثري عليه سكّر الطعام وما تبقّى من القرفة، للتزيين.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
ساعة و١٠ دقائق

الوعاء
قالب مستدير الشكل بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٢ سم، يُدهن بالزبدة ويُغطّى قعره بورقة مشمّعة ثم يُرش بالسكّر والطحين

الحصص
٨ حصص

الحفظ
يومان إلى ثلاثة أيّام

التجميد
شهر إلى شهرين

التحضير المسبق
جهّزي التفّاح المطبوخ بالسكّر

DRJOEZAHI.COM

الغاتو بالجزر

يُستحسن تحضير هذا الغاتو قبل يومين أو ثلاثة من تقديمه، ومن دون الموادّ المزخرفة. بذلك تقوى نكهته وتتفاعل فيه الموادّ العطرة (انظري الصورة ص ٢٣).

الموادّ

الغاتو

- ١٨٠غ من الطحين
- ١/٢ ١ ملعقة صغيرة من الباكينغ باودر
- ١/٢ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
- رشّة من الملح
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ١٨٠غ من الجزر المقشّر والمبشور
- ٩٠غ من الجوز المحمَّص والمسحوق
- ١٥٠غ من السكّر الأشقر
- بيضتان
- قشر ليمونة واحدة مبشورًا دقيقًا
- ٧٥غ من الزبدة المذوَّبة ثم المبرَّدة

الزينة

- التغطية بالجبن الأبيض (انظري ص١٥٠)
- ١٦ قطعة من عجينة اللوز على شكل جزر (انظري ص١٤٨)
- ١٥غ من البندق المحمَّص والمفروم
- قشر ليمون مقطَّعًا شرائط دقيقة (انظري ص١٤٩)

١ انخلي معًا الطحين ومسحوق الخَبز (الباكينغ باودر) وبيكربونات الصودا والملح والقرفة. جفِّفي الجزر واخلطيه مع الجوز والسكّر. أضيفي البيضتين، واحدة بعد أخرى، وحرِّكي بقوّة خلال ذلك. ثم أضيفي قشر الليمون والزبدة، ثم الطحين، واخلطي الكلّ بهدوء.

٢ أفرغي العجينة في القالب، وضعي القالب في الفرن مدّة ٥٠ دقيقة إلى ساعة. أخرجيه من الفرن بعد ذلك ودعيه يرتاح مدّة ١٠ دقائق، ثم اقلبي الغاتو على رفّ سلكيّ وانزعي الورقة المشمَّعة، ودعيه يبرد.

٣ ابسطي موادّ التغطية على القالب بواسطة كفّيّة، وزيِّني بالأشكال الجزريّة من عجينة اللوز، وبالبندق المفروم وقشر الليمون.

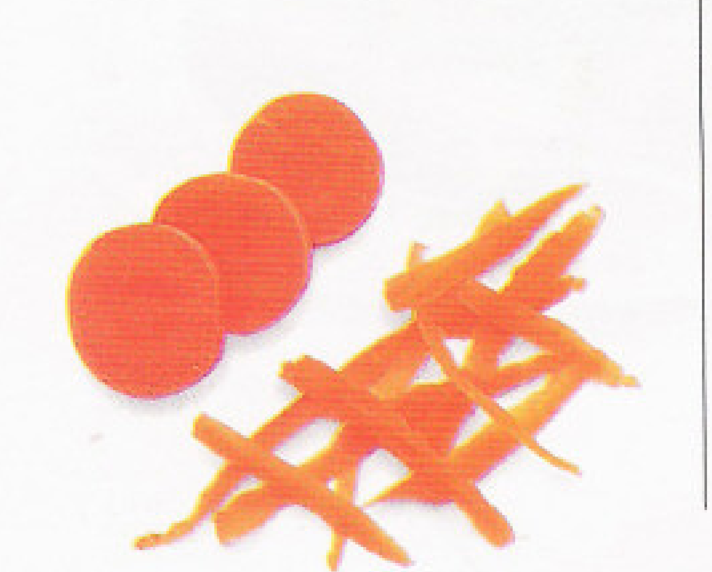
حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٥٠ دقيقة إلى ساعة

الوعاء
قالب كعكة، زنة ١ كغ، يُدهن بالزبدة ويُبطَّن بورقة مشمَّعة

الحفظ
٤ إلى ٦ أيّام

التجميد
شهر إلى شهرين، من دون الموادّ المزخرفة



DRJOEZAHI.COM

الغاتو بجوز باكانِيَة والموز

يُعتبر الموز على أنواعه، من الفواكه المفضّلة في جنوب الولايات المتّحدة الأميركيّة. وهذا الغاتو الذي تضع وصفته في كتاب بعنوان «مطبخ الجنوب» الكاتبةُ جيورجيا دُول يُحشى بموادّ كريميّة تجعله مفضّلًا لدى الأولاد.



الموادّ

الغاتو

- ١٢٥غ من الزبدة
- ٢٥٠غ من السكّر الأشقر
- موزتان كبيرتان ناضجتان مسحوقتان
- بيضتان مخفوقتان خفقًا قليلًا
- ملعقة صغيرة من قشر اللَّيم المبشور دقيقًا
- ملعقة كبيرة من بيكربونات الصودا
- ملعقتان كبيرتان من الماء الغالي
- ٢٥٠غ من الطحين المنخول
- ١٢٥غ من جوز باكانِيَة المفروم

الزينة

- ٤ موزات متوسّطة الحجم، مقشّرة ومسحوقة
- ٣ ملاعق كبيرة من عصير اللَّيم
- ٤ ملاعق كبيرة من السكّر المطحون
- ٣ ملاعق كبيرة من طحين الذرة المنخول

الزخرفة

- ٩٠مل من الكريم الطازج المخفوق
- ١٢٥غ من جوز باكانِيَة المفروم فرمًا دقيقًا

١ اخفقي الزبدة مع السكّر الأشقر، إلى أن يُصبح المزيج باهتًا وكريميًّا.

اخلطي تدريجيًّا مع هذا المزيج الموز، والبيضتين، وقشر اللَّيم المبشور، وبيكربونات الصودا المذوَّب بالماء، ثم الطحين وجوز باكانِيَة.

٢ أفرغي العجينة في القالب، وضعي القالب في الفرن مدّة ساعة. بعد إخراجه من الفرن، دعي الغاتو يرتاح ١٠ دقائق، ثم اقلبيه على رفّ سلكيّ، وانزعي الورقة المشمَّعة، ودعيه يبرد.

٣ لتحضير الحشوة، اسحقي الموز في مصفاة ثم اخلطيه مع عصير اللَّيم والسكّر وطحين الذرة. سَخِّني المزيج في حمّام مائيّ، إلى أن يبدأ بالتكثّف، ثم دعيه يبرد.

٤ اقطعي الغاتو أفقيًّا إلى ٣ أقسام، وضعي بين الأقسام الثلاثة طبقتين من الحشوة. ثم ابسطي على الوجه الكريم المخفوق، وزيِّني بجوز باكانِيَة.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

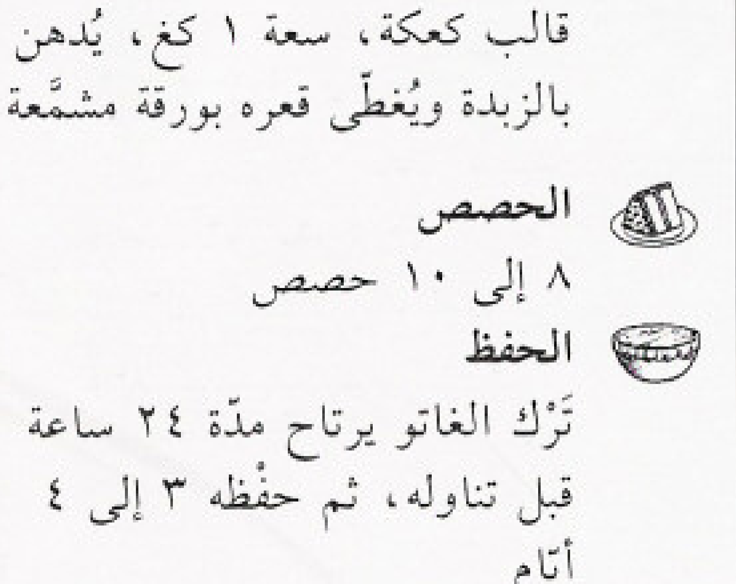
مدّة الخَبز
ساعة واحدة

الوعاء
قالب كعكة، سعة ١ كغ، يُدهن بالزبدة ويُغطّى قعره بورقة مشمَّعة

الحصص
٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ
تَرْك الغاتو يرتاح مدّة ٢٤ ساعة قبل تناوله، ثم حفْظه ٣ إلى ٤ أيّام

التجميد
شهر إلى شهرين، من دون الموادّ المزخرفة



التورتة

في إحدى المخطوطات العربيّة العائدة إلى القرن الثالث عشر يرد وصف لتورتة، أو فطيرة، حشوتُها مزيج شرابيّ من الجوز والتمر وحَبّ الخشخاش، معطَّرة بماء زهر الليمون وملوَّنة بالزعفران. ولدى طَهْيِها على النار، كانت تتشرَّب عصير دجاجة تُشوى فوقها. أمّا أنواع التورتة اليوم فهي أكثر بساطة، وهي تهتمّ على الأخصّ بنكهة الفواكه الطازجة، وتركِّز على بعض المنكِّهات كتلك التي يحويها الكريم بالڤانيليا.

التورتة بالفواكه الحمراء

تحوي العجينة الليِّنة الكريم المعطَّر والفواكه الحمراء السكّريّة والغنيّة بالعصير.



DRJOEZAHI.COM

تحضير التورتة

من أجل تحضير الكريم پاتيسيير، يُستحسن استعمال الڤانيليا في قرون، لا خلاصة الڤانيليا، لأنّ الطعم يكون لطيفًا ولذيذًا. كما يمكن غسل القرن وتجفيفه بعد الاستعمال، من أجل الاستعانة به مرّة ثانية.

المواد
عجينة التورتة
حصّة من عجينة سابليه (انظري ص٥٥) توضع ضمن حرارة الجوّ المحيط
الحشوة
ملعقتان كبيرتان من مربّى المشمش يُمَرَّر عبر منخل
حصّة من كريم پاتيسيير (انظري ص١٥١)
٧٥٠غ من الفراولة (الفريز) وتوت العلّيق وعنب الأحراج (عنب الدبّ)، أو أنواع أخرى من الفواكه الحمراء
الزينة
حصّة من التغطية بالكشمش (انظري ص١٤٩)
سكّر ناعم

١ ابسطي العجينة على طاولة رُشّ فوقها قليل من الطحين، ثم انقلي العجينة إلى قالب التورتة (انظري ص٥٦). ضعي القالب وعجينته في الثلّاجة ساعة كاملة.

٢ اغرزي قعر التورتة بشوكة الأكل، في أماكن متعدِّدة، وضعيها في الفرن مدّة ١٠ دقائق بعد تعبئة القعر بحَبّ الفاصوليا (انظري ص ٥٦) فوق ورقة مشمَّعة. ثم أفرغي القالب من حَبّ الفاصوليا وانزعي الورقة المشمَّعة، وأعيدي التورتة إلى الفرن وقتًا إضافيًّا يتراوح بين ١٠ و١٥ دقيقة، إلى أن تُصبح العجينة مذهَّبة اللون. أخرجيها من الفرن ودعيها تبرد على رف سلكيّ.

٣ غطّي قعر التورتة بمربّى المشمش، ثم ابسطي الكريم پاتيسيير بشكل متجانس بواسطة كفّيّة أو قفا ملعقة، ووزِّعي الفواكه التي تكون قد نُظِّفت، على الكريم، بشكل دائريّ متراكز.

٤ وزِّعي التغطية بالكشمش فوق الفواكه كلّها. ثم أخرجي التورتة من قالبها وضعيها على طبق، ورشّي أطراف التورتة بالسكّر الناعم قبل تقديمها مباشرة.

حرارة الفرن
٢٠٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٢٠ إلى ٢٥ دقيقة

الوعاء
قالب تورتة مضلَّع، بقطر ٢٣سم، يُدهن بالزبدة

الحصص
٨ حصص

الحفظ
يوم إلى يومين

التحضير المسبق
تحضير الكريم پاتيسيير، وتحضير العجينة وإراحتها ساعة في مكان بارد. كذلك تحضير التغطية بثمار الكشمش

موادّ خاصّة

الفواكه الحمراء، كعنب الأحراج (عنب الدبّ) وتوت العلّيق والفراولة (الفريز)، تكون ذات نكهة عَطِرة إذا ما قُطفت ناضجة. اغسليها جيّدًا قبل نزع سُوَيقة كلّ منها، ولا تدعيها تنتقع. ثم جفّفيها بورق مطبخ، ولا داعي لرشّ السكّر فوقها.



عنب الأحراج

توت العلّيق

الفراولة

الڤانيليا في القرن تعطي الكريم پاتيسيير نكهة مميَّزة.

DRJOEZAHI.COM

التورتة بالبرتقال المعقَّد بالسكَّر

تتميَّز هذه التورتة بلونها الزاهي، إذ إنّها تُحضَّر من البرتقال المعقَّد حديثًا بالسكَّر. من الضروريّ شقّ القشرة التي تغلّف الثمرة قبل تغطيسها بالشراب، لئلّا تقسو. (انظري الصورة ص ١٩).

الموادّ

عجينة التورتة
حصّة من عجينة سابليه (انظري ص٥٥)، حرارتها كحرارة الجوّ المحيط
الحشوة والزينة
٣ ملاعق كبيرة من السكّر الناعم المنخول
حصّة من كريم موسلين الزبْديّ بالبرتقال (انظري ص١٥٠)
٣٧٥غ من سكّر الطعام
١٢٥مل من عصير البرتقال الطازج المصفَّى
١٢٥مل من عصير الليمون الطازج المصفَّى
٣ برتقالات غير مشمَّعة القشر
ملعقة كبيرة من ماء زهر البرتقال

١ ابسطي العجينة في القالب واملأي بها القعر والجوانب (انظري ص٥٦). اغرزي القعر بشوكة الأكل في عدّة أماكن وضعي العجينة في الثلّاجة مدّة ساعة كاملة. غطّي العجينة بورقة مشمَّعة وضعي فوقها كمّيّة من الفاصوليا، ثم ضعي القالب في الفرن مدّة ١٠ دقائق (انظري ص٥٦). ضعي الفاصوليا جانبًا وانزعي الورقة المشمَّعة. أرجعي القالب إلى الفرن مدّة ١٠ دقائق إضافيّة إلى ١٥ دقيقة، ثمّ دعيه يبرد بعد خروجه من الفرن.

٢ لتحضير الحشوة، اخلطي السكّر الناعم مع الكريم الزبْديّ وغطّي قعر العجينة، ثم ضعي العجينة في الثلّاجة مدّة ساعة كاملة.

٣ ذوّبي سكّر الطعام مع عصير الليمون وعصير البرتقال، عن طريق التسخين تدريجيًّا. ثم أوصلي المزيج إلى درجة الغليان ودعيه يغلي مدّة ٢٠ دقيقة.

٤ شقّقي كلًّا من البرتقالات، بواسطة رأس نصل سكّين حادّة، من دون أن تجرحي الغشاء، وليمتدّ الشقّ من السويقة إلى الجهة المقابلة. ثم قطّعي البرتقالات إلى شرائح بسُمْك ٢مم، ودعي الشرائح تغلي في الشراب مدّة ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة. ثم ضعي الشرائح على رفّ سلكيّ مدّة ساعة لكي تتصفّى.

٥ اجعلي النار قويّة تحت الشراب كي يتكثّف، ثم أضيفي ماء زهر البرتقال. رتّبي شرائح البرتقال فوق عجينة التورتة وغطّيها بطبقة رقيقة من الشراب.

حرارة الفرن
٢٠٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٢٠ إلى ٢٥ دقيقة لعجينة التورتة

الوعاء
قالب تورتة مضلّع، بقطر ٢٣سم، يُدهن بالزبدة

الحصص
٨ إلى ١٠ حصص

التحضير المسبق
تحضير العجينة وإراحتها مدّة ساعة في جوّ بارد. كذلك، تحضير كريم موسلين الزبْديّ بالبرتقال

DRJOEZAH.COM

التورتة بالتين الطازج

منذ بضع سنوات كنت في زيارة أصدقاء لي في توسكانا. وكانت أشجار التين محمَّلة بالثمار الشهيّة التي تنتظر من يقطفها. وهذه التورتة اللذيذة تذكّر بشمس ذلك الصيف التوسكانيّ.

الموادّ

عجينة التورتة
حصّة من عجينة سابليه (انظري ص٥٥)، حرارتها كحرارة الجوّ المحيط
الحشوة
٦٠غ من الزبدة المسيَّلة
٦٠غ من اللوز المطحون
٦٠غ من السكّر الناعم
بيضة واحدة
ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور
٣٧٥غ من التين الطازج، تُقطع كل حبّة إلى قسمين
٣ ملاعق كبيرة من القطر (انظري ص١٥٣)
ملعقة كبيرة من عصير الليمون الطازج
سكّر ناعم للتزيين

١ ابسطي العجينة في القالب واملأي بها القعر والجوانب (انظري ص٥٦). اغرزي القعر بشوكة الأكل في عدّة أماكن، وضعي العجينة في الثلّاجة مدّة ساعة كاملة. غطّي العجينة بورقة مشمَّعة وضعي كمّية من الفاصوليا فوقها، ثم ضعي القالب في الفرن مدّة ١٠ دقائق (انظري ص ٥٦). ضعي الفاصوليا جانبًا وانزعي الورقة المشمَّعة، وأعيدي القالب إلى الفرن مدّة ١٠ دقائق إضافيّة. أخرجيه بعد ذلك ودعيه يبرد، وخفّضي حرارة الفرن.

٢ لتحضير الحشوة، اخفقي الزبدة مع اللوز والسكّر والبيضة وقشر الليمون، إلى أن يصبح المزيج مزبدًا. مدّدي هذا المزيج بالتساوي على قعر التورتة، ورتّبي فوقه قطع التين الطازج، على أن تكون الأقسام المنتفخة إلى أسفل.

٣ امزجي القطر وعصير الليمون، ووزّعي المزيج بواسطة الملعقة على قطع التين. ثم ضعي القالب وما فيه في الفرن مدّة ٤٥ دقيقة. أخرجي التورتة من الفرن ودعيها تبرد على رفّ سلكيّ. ثم أخرجيها من القالب ورشّي فوقها السكّر الناعم.

حرارة الفرن
٢٠٠ درجة مئويّة لعجينة التور[تة]
٩٠ درجة مئويّة لحشوة التور[تة]

مدّة الخَبز
٢٠ دقيقة لعجينة التورتة
٤٥ دقيقة لحشوة التورتة

الوعاء
قالب تورتة مضلّع، بقطر ٢٣سم، يُدهن بالزبدة

الحصص
٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ
يُستهلك في الوقت نفسه ولا يُحفظ

التحضير المسبق
تحضير العجينة وإراحتها في مكان بارد مدّة ساعة. تحضي[ر] القطر أيضًا

التورتة بجوز باكانِيَة وشراب القَيْقَب

هناك أجناس متنوّعة من جوز باكانِيَة التي يُزرع على الأخصّ في بعض مناطق لويزيانا. وهو يشبه الجوز بطعمه، ولكنه قضيم أكثر منه، وأكثر حلاوة، وينسجم طعمه تمامًا مع شراب القيقب.

الموادّ

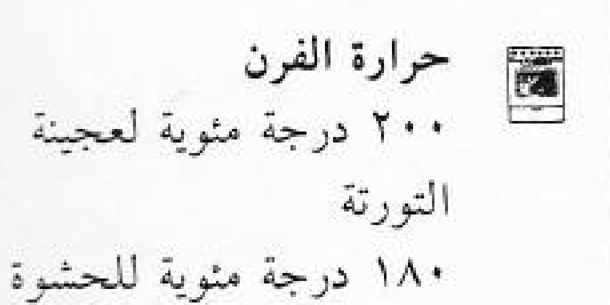
عجينة التورتة
حصّة من العجينة المتفتّتة (بريزيه) (انظري ص٥٤) حرارتها كحرارة الجوّ المحيط
الحشوة
٩٠غ من الزبدة
١٢٥غ من السكّر الأشقر
٣ بيضات
١٠٠مل من شراب القيقب الطبيعيّ
١٥٠مل من الدبس أو العسل
ملعقة كبيرة من عصير التفّاح
رشّة من الملح
١٥٠غ من جوز باكانِيَة، مفرومًا أجزاء كبيرة
ملعقة كبيرة من الطحين
٢٥٠غ من قلوب جوز باكانِيَة للتزيين

١ ابسطي العجينة فوق طاولة رُشَّ عليها قليل من الطحين، ثم املأي بها القالب (انظري ص٥٦) وضعيها في الثلّاجة مدّة ساعة. بعد ذلك، غطّيها بورقة مشمّعة وضعي فيها كمّية من الفاصوليا (انظري ص٥٦) وضعيها في الفرن مدّة ٢٠ دقيقة. أخرجيها من الفرن وضعي الفاصوليا جانبًا وانزعي الورقة المشمّعة، ثم خفّضي حرارة الفرن.

٢ لتحضير الحشوة، اخفقي الزبدة مع السكّر الأشقر إلى أن يصبح اللون باهتًا والقوام كالكريم. أضيفي البيض، واحدة بعد أخرى، واخفقي خلال ذلك. ثم أضيفي شراب القيقب، والدبس أو العسل، وعصير التفّاح، والملح، واخلطي خلال ذلك بهدوء.

٣ اخلطي جوز باكانِيَة المفروم مع الطحين، وامزجيه بهدوء مع الخليط السابق. ثم أفرغي الكلّ في قعر التورتة، وضعي التورتة وما فيها في الفرن مدّة ١٥ دقيقة، إلى أن تجفّ الحشوة بعض الشيء.

٤ أخرجي التورتة من الفرن ورتّبي عليها قلوب جوز باكانِيَة دائريًّا وبشكل متراكز. أعيديها إلى الفرن مدّة ٣٠-٤٠ دقيقة، إلى أن تنضج التورتة كليًّا؛ ويُفضَّل تغطية التورتة بورقة ألمنيوم لئلّا يتلوّن جوز باكانِيَة بسرعة. أخرجي التورتة بعد ذلك من الفرن ودعيها تبرد فوق رفّ سلكيّ قبل إخراجها من القالب.



حرارة الفرن
٢٠٠ درجة مئوية لعجينة التورتة
١٨٠ درجة مئوية للحشوة

مدّة الخَبز
٢٠ دقيقة لعجينة التورتة
٤٥ إلى ٥٥ دقيقة للحشوة

الوعاء
قالب تورتة مضلّع، بقطر ٢٢سم، وبجوانب علوُّها ٣٫٥سم، يُدهَن بالزبدة

الحصص
٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ
٣ إلى ٤ أيّام

التحضير المسبق
تحضير العجينة وإراحتها مدّة ساعة في مكان بارد

DRJOEZAHI.COM

لِنْزِرْتورْت

هذه التورتة الطريّة غنيّة بالمربّى. وقد ابتُكرت في النمسا، في القرن الثالث عشر، وهي اليوم منتشرة في العالم كلّه. واللوز المستعمل عادةً في تحضير العجينة قد استُبدِل بالبندق.



الموادّ

العجينة

- ٢٠٠غ من الطحين
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- رشّة من القرنفل المطحون
- ٢٠٠غ من الزبدة المقطّعة
- ١٥٠غ من البندق المحمّص والمطحون (انظري ص٤٥)
- ١٠٠غ من الخبز المحمّص والمسحوق (انظري ص٤٥)
- ٢٠٠غ من السكّر المطحون
- بيضة واحدة مخفوقة قليلًا
- ملعقة أو ملعقتان من عصير التفّاح

الحشوة والزينة

- ٢٥٠غ من مربّى توت العلّيق المصفّى
- ملعقتان كبيرتان من الحليب (اللبن)
- صفار بيضة، مخفوق قليلًا

١ انخلي الطحين والتوابل معًا، ثم أضيفي الزبدة واخلطي إلى أن تحصلي على مزيج حُبَيبيّ. ثم أضيفي واخلطي تباعًا البندق والخبز المحمّص والسكّر والبيضة وعصير التفّاح. عندما يبدأ المزيج بالتماسك سرّعي خلط العجينة. افصلي ثلث العجينة وشكّلي منها كرة، واجعلي العجينة الباقية على شكل كرة أيضًا. غلّفيهما بورقتين من البلاستيك الضابط وضعيهما في الثلاّجة مدّة ساعة.

٢ أخرجي كرتَي العجين بعد ذلك من الثلاّجة ودعيهما تصلان إلى حرارة الجوّ المحيط. ابسطي الكرة العجينية الكبيرة لكي تصبح بسُمْك ٥مم. املأي بها القالب واغرزي القعر بشوكة الأكل، ثم ابسطي عليه ثلثَي مربّى توت العلّيق.

٣ ابسطي كرة العجين الصغيرة ثم قطّعيها إلى شرائط بعرض ١ سم، ورتّبي الشرائط باتّجاهات متعارضة فوق مربّى التوت (انظري ص١٣٣)، واجعلي الأطراف متلاحمة بواسطة الحليب (اللبن).

٤ ذهّبي الوجه بصفار البيضة، وضعي الفطيرة في الفرن مدّة ٣٠ دقيقة. ولدى إخراج الفطيرة من الفرن، عبّئي الفراغات بين الشرائط المتعارضة بالمربّى، ودعيها تبرد. أخرجي التورتة بعد ذلك من القالب وقدّميها.

حرارة الفرن
٢٠٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٣٠ دقيقة

الوعاء
قالب تورتة مضلّع، بقطر ٢٣سم، يُدهَن بالزبدة

الحصص
٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ
يمكن حفظه مدّة أسبوع قبل البدء بتناوله، ثم يُحفظ ٤ أو ٥ أيّام

التحضير المسبق
تحضير العجينة وإراحتها في الثلاّجة مدّة ساعة



التورتة بالخوخ (البرقوق)

أساس هذه التورتة عجينة طريّة تنتفخ لدى وضعها في الفرن وتتغلغل بين أجزاء الخوخ (البرقوق) فتتشرّب بذلك بعضًا من عصيره المائل قليلًا إلى الحموضة. يمكن تحضير هذه التورتة مع المشمش أو التفّاح أو الدراقن، أو أيّ نوع آخر من الفواكه التي تصمد في عملية الخَبز.

الموادّ

العجينة

- ١٢٥غ من الطحين الذاتيّ الاختمار
- ١٢٥غ من الزبدة المقطّعة أجزاء صغيرة
- ٧٥غ من السكّر المطحون
- ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور دقيقًا
- صفار بيضة

التروِيسة

- ٦٢٥غ من الخوخ (البرقوق)
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ملعقة أو ملعقتان كبيرتان من السكّر المطحون للزينة

١ انخلي الطحين في سلطانيّة، واخلطيه مع الزبدة إلى أن تحصلي على مزيج حُبَيبيّ، ثم أضيفي السكّر وقشر الليمون المبشور واخلطي. أضيفي بعد ذلك صفار البيضة واخلطي سريعًا لتتماسك العجينة. اجعلي العجينة على شكل كرة وغلّفيها ببلاستيك ضابط وضعيها ساعة كاملة في الثلاّجة.

٢ أخرجي العجينة من الثلاّجة لتعود إلى حرارة الجوّ المحيط. ليّنيها بسرعة وابسطيها في القالب بشكلٍ متجانس.

٣ اغسلي حبّات الخوخ (البرقوق) وجفّفيها، ثم انزعي النوى. وزّعيها على العجينة، رشّي فوقها القرفة، وضعي القالب وما فيه في الفرن مدّة ٥٠ دقيقة إلى ساعة، إلى أن تنضج الفواكه ويصبح لون العجينة ذهبيًّا.

٤ أخرجي التورتة من الفرن ودعيها ترتاح ٥ دقائق، ثمّ رشّي فوقها السكّر المطحون واتركيها تبرد على رفّ سلكيّ. قطّعي التورتة إلى حصص وقدّميها مع قليل من الكريم المخفوق.

حرارة الفرن
١٩٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٥٠ دقيقة إلى ساعة

الوعاء
قالب مستطيل مسطّح بقياس ٣٠ × ١٨ × ١,٥سم أو قالب مستدير الشكل، بقطر ٢٢سم، يُدهن بالزبدة

الحصص
٨ حصص

الحفظ
يومان إلى ثلاثة أيّام

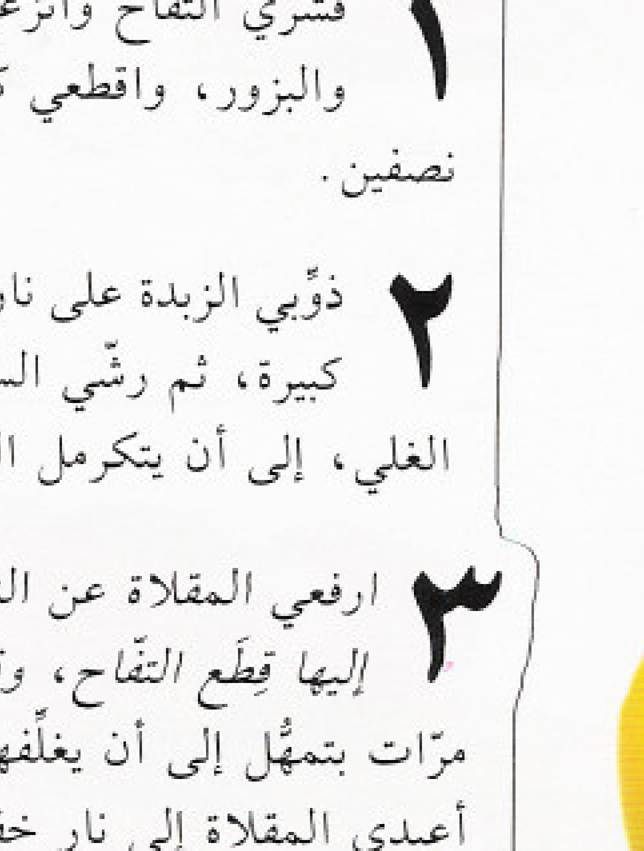
التجميد
شهر إلى شهرين

التحضير المسبق
تحضير العجينة وإراحتها مدّة ساعة في مكان بارد

DRJOEZAHI.COM

تورتة تاتان

الكلّ يعرف مبادئ هذه التورتة الشهيّة بالتفّاح. فالعجينة تُبسط فوق الفواكه المغمّسة بالكراميل، فتنضج العجينة ويتذهّب لونها في الفرن. وهي ترتوي بالكراميل وعصير الفواكه عندما تُقلَب التورتة لتقديمها. وينبغي أن يكون قعر القالب ثابتًا لئلّا يتسرّب العصير خلال عمليّة الطبخ (انظري الصورة ص١٨).



الموادّ

عجينة التورتة
حصّة من العجينة المتفتّتة (بريزيه) (انظري ص٥٤) بحرارة الجوّ المحيط
الحشوة
١½ كغ من التفّاح الصغير الحجم
٩٠غ من الزبدة
١٠٠غ من سكّر الطعام

١ قَشّري التفّاح وانزعي القلب والبزور، واقطعي كلّ تفّاحة إلى نصفين.

٢ ذوّبي الزبدة على نار خفيفة في مقلاة كبيرة، ثم رشّي السكّر وأكملي الغلي، إلى أن يتكرمل المزيج.

٣ ارفعي المقلاة عن النار وأضيفي إليها قِطَع التفّاح، وقلّبي القِطَع عدّة مرّات بتمهّل إلى أن يغلّفها الكراميل. ثم أعيدي المقلاة إلى نار خفيفة حوالى ١٥ دقيقة، مع التحريك من حين إلى آخر. وهذا ما يجعل الكراميل متكثّفًا ولون التفّاح مذهّبًا.

٤ رتّبي قِطَع التفّاح في القالب، واجعلي الجهة المنتفخة إلى أسفل، ولتكن القطع متجاورة. ثم ابسطي العجينة على شكل مستدير أوسع من القالب بقليل، وضعيها بعد ذلك فوق الفواكه، واجعلي أطراف العجينة ملزوزة إلى داخل القالب.

٥ ضعي التورتة في الفرن مدّة ٢٠ دقيقة، إلى أن يصبح لون العجينة مذهّبًا.

٦ دعي التورتة ترتاح ٥ دقائق بعد إخراجها من الفرن، لا أكثر، وإلّا التصق التفّاح والكراميل بالقاعدة.

٧ مرّري نصل سكّين طويل على طول أطراف القالب. ثم اقلبي التورتة في طبق. دعيها تبرد قليلًا، ثم قدّميها مع طبق من الكريم المخفوق.

حرارة الفرن
٢٢٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
٢٠ دقيقة

الوعاء
قالب تورتة بقطر ٢٤ سم

الحصص
٨ حصص

الحفظ
يُستهلك فور إنجازه

التحضير المسبق
تحضير العجينة وإراحتها في مكان بارد مدّة ساعة

DRJOEZAHI.COM

التورتة بالليمون

إذا كنت تحبّين طعم الليمون فما عليك إلّا أن تحاولي تحضير هذه التورتة الشهيّة التي يعرف الجميع نوعًا مختلفًا منها. النكهة الحامضة التي يقدّمها الليمون والكريم تتناقض مع طراوة العجينة الخفيفة والقَرِشة. من الأفضل تقديم هذه التورتة وهي لا تزال دافئة.

الموادّ

عجينة التورتة
حصّة من عجينة سابليه (انظري ص٥٥) بحرارة الجوّ المحيط
الحشوة
٣ بيضات
١٢٥غ من السكّر المطحون
ملعقتان صغيرتان من قشر الليمون المبشور دقيقًا
عصير ليمونتين
١٠٠مل من الكريم الطازج الكثيف
سكّر ناعم للتزيين

١ ابسطي العجينة واحشي القالب (انظري ص ٥٦). اغرزي قعر العجينة بشوكة الأكل، انقليها إلى الثلّاجة ودعيها مدّة ساعة. ثم ضعيها في الفرن مدّة ١٠ دقائق بعد تغطيتها بورقة مشمّعة وتعبئتها بحَبّ الفاصوليا (انظري ص٥٦). ثم أخرجيها من الفرن وضعي حَبّ الفاصوليا جانبًا وانزعي الورقة المشمّعة. بعد ذلك أعيديها إلى الفرن مدّة ١٠-١٥ دقيقة.

٢ لتحضير الحشوة، اخفقي البيض والسكّر إلى أن يصبح المزيج كريميّ القوام، باهتًا، وإنّما غير مزبد. أضيفي قشر الليمون وعصيره، والكريم الطازج، واخلطي جيّدًا لطرد فقّاعات الهواء.

٣ أخرجي التورتة من الفرن وخفّضي حرارته. أفرغي الكريم بالليمون على العجينة وهي لا تزال ساخنة، وأرجعيها إلى الفرن مدّة ٣٠ دقيقة، ودعي العجينة بعد ذلك تبرد خارج الفرن على رفّ سلكيّ. أخرجي التورتة من القالب ورشّي فوقها السكّر الناعم قبل تقديمها.

حرارة الفرن
٢٠٠ درجة مئويّة لعجينة التورتة
١٢٠ درجة للحشوة

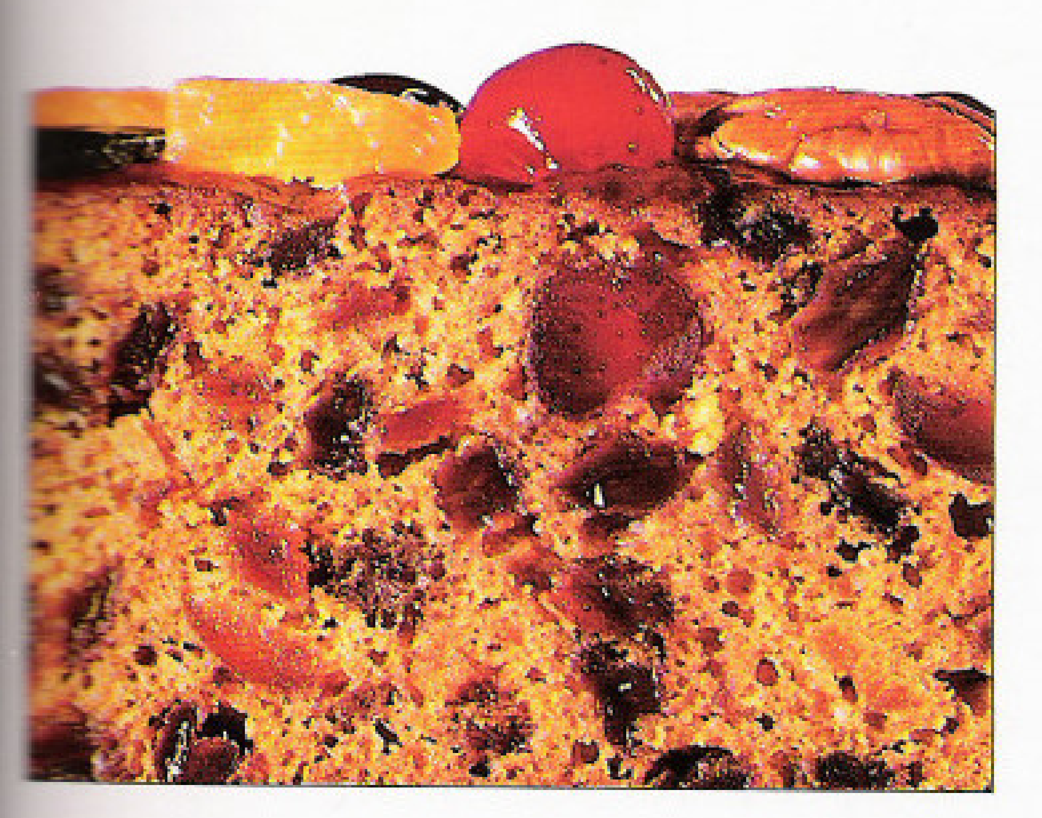
مدّة الخَبز
٢٠ إلى ٢٥ دقيقة لعجينة التورتة
٣٠ دقيقة للحشوة

الوعاء
قالب تورتة بقطر ٢٣ سم، يُدهن بالزبدة

الحصص
٨ حصص

الحفظ
تُقدَّم فور الانتهاء من إعدادها

كعكات البهار والثمار



غاتو ليِّن ولذيذ ، محشوّ بالمشمش والزبيب والكرز والأناناس .

إذا كان التمر والتين غذاء الفقير في الشرق وطعامًا أساسيًّا له، فإنّ الفواكه الشرقيّة هذه تُعتبر ترفًا وبذخًا في الغرب. فالتوابل والفواكه المجفَّفة بحرارة شمس الصحراء كانت قديمًا سببًا لأزمات قويّة. وبعدما فُتحت طريق التوابل، تَعوَّد أبناء أوروبا الشماليّة على خلط عجينة الكعك بالفواكه المجفَّفة، بينما اكتفى العرب بحشو الرقائق بثمار الفواكه والبهار. ومع الوقت استعانوا بالزبدة والسكّر والبيض وعصير الفواكه لإغناء أنواع الغاتو المعروفة اليوم.

كعكة البهار والثمار وعصير التفّاح

DRJOEZAHI.COM

موادّ خاصّة













يُفضّل غلي **المشمش** و**الزبيب المُجَفَّفين** مع الزبدة والسكّر لتَطْرِيتهما.

الفواكه المعقَّدة بالسكّر تزيّن الغاتو وتقدِّم له مذاقها كاملًا.

إنّ **جوز باكانِيَة** يجعل الحشوة قضيمة بعض الشيء.

يُبرز **قشر الليمون المبشور** عطر سائر أنواع الفاكهة.

يوفِّر **عصير التفّاح** للعجينة عطرًا مميّزًا.

يوازن **مربّى البرتقال**، بطعمه، بين الحموضة وحلاوة الفواكه المعلّبة.

تحضير الكعكة

هذه الكعكة البسيطة يمكن جعلها طرية بواسطة عصير التفّاح. بلّليها بهذا العصير واتركيها مغلّفة مدّة أسبوع أو أسبوعين، مثل اليودنغ الطري ص٩٩)، ثم زيّنيها مباشرةً قبل التقديم.

الموادّ
الغاتو
٣٧٥غ من الطحين الكامل
ملعقة كبيرة من مسحوق الخَبز (الباكينغ پاودر)
٤٠٠مل من الماء
١٨٠غ من الزبدة المقطّعة إلى أجزاء
٣٧٥غ من السكّر المطحون
١٨٠غ من المشمش المجفّف، تُقطع كلّ حبّة إلى ٤ أجزاء
٣٧٥غ من زبيب سلطانة
١٢٥غ من الكرز المعلّب، يُغسَل ويُجفَّف، وتُقطع كل حبّة إلى اثنين
٦٠غ من الأناناس المعلّب، المقطّع إلى أجزاء
٦ ملاعق كبيرة من عصير التفّاح
٣ بيضات مخفوقة قليلًا
قشر ليمونة واحدة مبشورًا دقيقًا
قشر برتقالة واحدة مبشورًا دقيقًا
التزيين
٤ ملاعق كبيرة من مربّى البرتقال
٦٠غ من الكرز المعقّد بالسكّر، تُقطع كلّ حبّة إلى قسمين
٦٠غ من الكرز الأسوَد المعقّد بالسكّر، تُقطع كلّ حبّة إلى قسمين
١٢٥غ من الأناناس المعلّب، المقطّع إلى أجزاء
١٢٥غ من جوز باكانِيَة
٦٠غ من عشبة الملاك المعلّبة، تُغسل وتُجَفَّف وتُقطّع إلى معيّنات

١ انخلي مرّتين الطحين ومسحوق الخَبز (الباكينغ پاودر) معًا، واحفظيهما جانبًا. ثم ضعي الماء والزبدة والسكّر والمشمش والزبيب، في طنجرة (حلّة) على نار خفيفة ودعيها تغلي مدّة ٢٠ دقيقة، مع التحريك من وقت إلى آخر.

٢ أفرغي الكلّ في سلطانيّة كبيرة وأضيفي الكرز والأناناس وعصير التفّاح. ثم اخلطي مع هذا المزيج البيض وقشر الليمون والبرتقال، ثم الطحين. اخلطي الكلّ إلى أن تصبح العجينة متجانسة.

٣ ضعي العجينة في القالب وسَوّي وجهها. ضعي القالب في الفرن مدّة ساعتين، إلى أن يخرج نصل السكّين نظيفًا إذا ما غُرز في الوسط. واحرصي على تغطية القالب بورقة ألمنيوم إذا ما كان وجه العجينة يتلوّن بسرعة.

٤ أخرجي الكعكة من الفرن ودعيها تبرد في القالب على رفّ سلكيّ. ثم اقلبي الكعكة لإخراجها من القالب، وانزعي الورقة المشمَّعة بعناية.

٥ من أجل التزيين، سخّني المربّى في طنجرة (حلّة) صغيرة على نار خفيفة. ابسطي نصف كمّيّة المربّى على وجه الكعكة، ثم رتّبي الفواكه المعلّبة والجوز على شكل خطوط منحنية. ادهنيها بكمّيّة المربّى الباقية، ودعي الكعكة تبرد قبل تقديمها.

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئوية

مدّة الخَبز
ساعتان

الوعاء
قالب مربّع، طول جهته ٢٠سم، يُدهَن بالزبدة ويُبطَّن بورقتين مشمَّعتين

الحصص
٢٤ حصّة

الحفظ
أسبوع إلى أسبوعين

التجميد
٣ أشهر

DRJOEZAH.COM

الكعكة بالزنجبيل

هذه الكعكة تتمتّع بشعبيّة كبيرة في القسم الشماليّ الشرقيّ من إنكلترا. ففيها طعم التوابل، وتحافظ على ليونتها وقتًا طويلًا لأنها تُخبَز في الفرن وقتًا كافيًا. والموادّ المستعملة يجب أن تكون بحرارة الجوّ المحيط، كما ينبغي استعمال الخلّاطة الكهربائية.

الموادّ

٢٥٠غ من الطحين الذاتيّ الاختمار
ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
١٢٥غ من السكّر الأسمر
١٧٥مل من الدبس أو العسل
بيضتان مخفوقتان قليلًا
٧٥مل من زيت دوّار الشمس أو الذرة
١٢٥مل من الماء الساخن
٩٠غ من مربّى الزنجبيل

١ انخلي الطحين والزنجبيل في سلطانيّة كبيرة. أضيفي السكّر الأسمر والدبس، أو العسل، والبيضتين والزيت والماء والمربّى، واخفقي الكلّ إلى أن تحصلي على مزيج باهت وكثيف.

٢ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في الفرن على صينيّة مدّة ساعتين و١٥ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكّين نظيفًا إذا ما غُرز في وسط الكعكة.

٣ أخرجي القالب من الفرن واقلبي الكعكة على رفّ سلكيّ. انزعي الورقة المشمَّعة ودعي الكعكة تبرد.

حرارة الفرن
١٢٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
ساعتان و١٥ دقيقة

الوعاء
قالب كعكة سعة ١ كغ، يُدهَن بالزبدة ويُغطّى القعر بورقة مشمَّعة

الحصص
١٢ إلى ١٥ حصّة

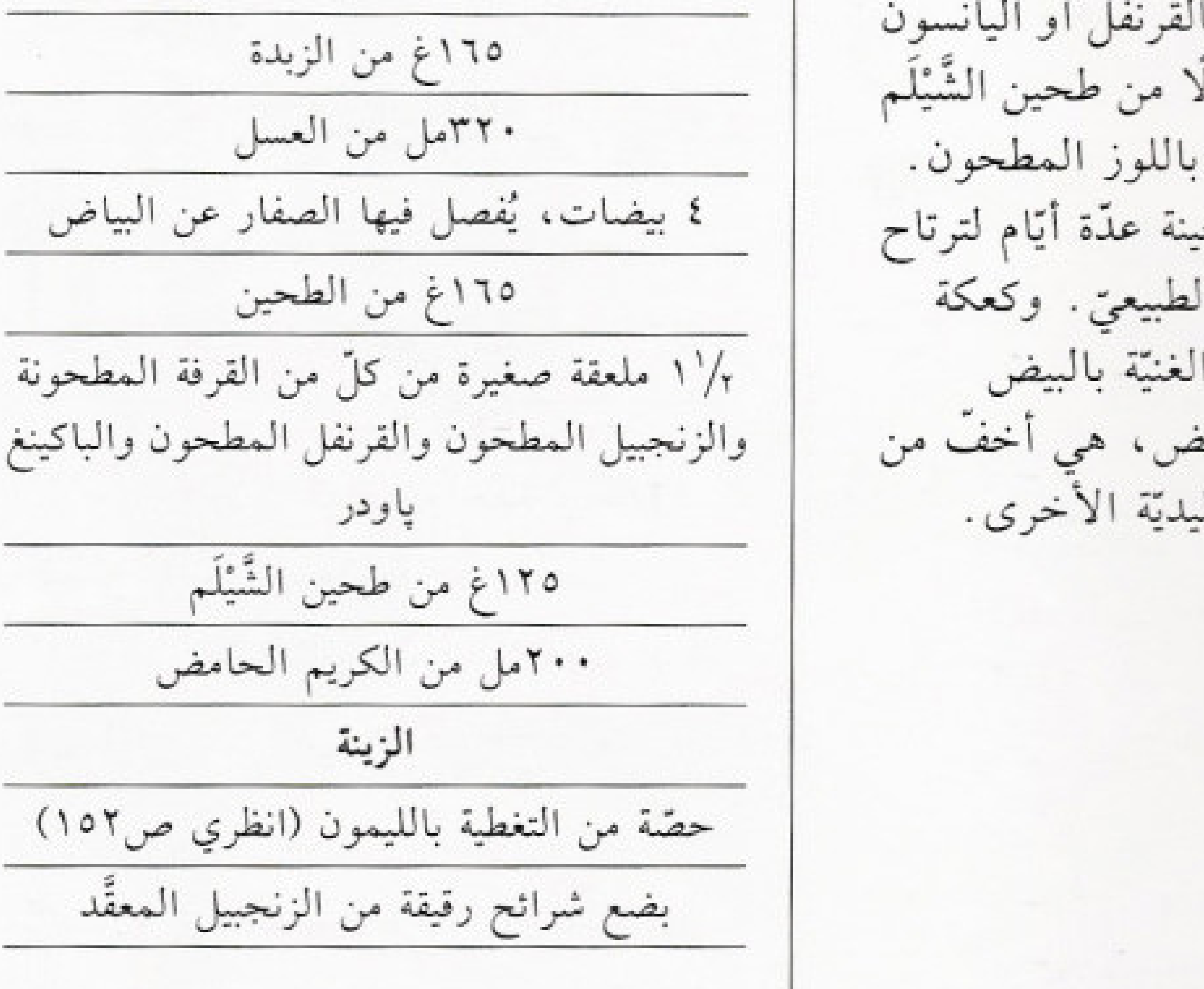
الحفظ
٥ إلى ٦ أيّام

التجميد
شهران

DRJOEZAHI.COM

كعكة التوابل والعسل

إنّ كعكة التوابل المعَدّة للعيد في شمال أوروبا تُعطَّر إجمالًا بالقرفة والزنجبيل أو بالقرنفل أو اليانسون أو الهال. وبدلًا من طحين الشَّيْلَم يُستعان أحيانًا باللوز المطحون. إنّما تُترك العجينة عدّة أيّام لترتاح وليتمّ التخمّر الطبيعيّ. وكعكة التوابل هذه، الغنيّة بالبيض والكريم الحامض، هي أخفّ من الوصفات التقليديّة الأخرى.



الموادّ

الغاتو
١٦٥غ من الزبدة
٣٢٠مل من العسل
٤ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
١٦٥غ من الطحين
١/٢ ملعقة صغيرة من كلّ من القرفة المطحونة والزنجبيل المطحون والقرنفل المطحون والباكينغ پاودر
١٢٥غ من طحين الشَّيْلَم
٢٠٠مل من الكريم الحامض
الزينة
حصّة من التغطية بالليمون (انظري ص١٥٢)
بضع شرائح رقيقة من الزنجبيل المعقَّد

١ ذوِّبي الزبدة مع العسل ودعيهما يبردان. ثم أضيفي صفار البيض واخفقي.

٢ انخلي الطحين مع التوابل ومسحوق الخَبز (الباكينغ پاودر)، واخلطي معها طحين الشَّيْلَم. ثم اخلطي الكلّ مع المزيج السابق وأضيفي الكريم الحامض.

٣ اخفقي بياض البيض جيّدًا واخلطيه برفق مع العجينة. أفرغي العجينة في القالب وضعيه في الفرن مدّة ١٥ دقيقة. خفِّضي حرارة الفرن وضعي القالب وقتًا إضافيًّا يتراوح نحو ٤٠ دقيقة.

٤ أخرجي القالب من الفرن ودعيه يرتاح ٥ دقائق، ثم اقلبيه على رفّ سلكيّ. انزعي الورقة المشمَّعة ودعي الكعكة تبرد. ثم مدّدي التغطية بالليمون وزيِّني بشرائح الزنجبيل.

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئوية ثم ١٢٠ درجة

مدّة الخَبز
٥٠ دقيقة إلى ساعة

الوعاء
قالب مربَّع الشكل، طول جهته ٢٠سم، يُدهن بالزبدة ويُغطّى قعره بورقة مشمَّعة

الحصص
٩ حصص كبيرة أو ١٦ حصّة صغيرة

الحفظ
أسبوع إلى أسبوعين

التجميد
شهران إلى ثلاثة أشهر، من دون المواد المزخرِفة



الكعكة الإيرلنديّة

هذه الكعكة كانت تُحضَّر، من قبل، من عجين القمح وخميرته. وهذه الوصفة سهلة التحضير وسريعة الإنجاز. والكعكة المجهّزة تُقدَّم شرائح يمكن أن تُدهن بالزبدة.

الموادّ

- ١٨٠غ من الكشمش
- ٩٠غ من زبيب سلطانة
- ٢٠٠مل من الشاي الغالي
- ٢٥٠غ من السكّر الأشقر
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ½ ملعقة صغيرة من الفليفلة المطحونة
- بيضتان
- ملعقتان كبيرتان من مربّى البرتقال
- ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور
- ٤٠٠غ من الطحين الذاتيّ الاختمار

١ انقعي الزبيب والكشمش في الشاي ليلة كاملة، في طاس يُغطّى بورقة من البلاستيك الضابط. وفي اليوم التالي أضيفي قشر البرتقال والليمون المعقَّد بالسكّر.

٢ ضعي السكّر والتوابل في سلطانيّة كبيرة، واخلطي معها البيضتين، واحدة بعد أخرى. أضيفي المربّى وقشر الليمون، ثم أفرغي بالتناوب ملعقة من الطحين ثم ملعقة من مزيج الزبيب والكشمش والقشر المعقَّد بالسكّر، إلى أن تنتهي الموادّ.

٣ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في الفرن مدّة ساعة إلى ساعة و١٥ دقيقة، إلى أن يخرج النصل نظيفًا إذا ما غُرز في وسط الكعكة.

٤ أخرجي القالب من الفرن ودعيه يبرد على رفّ سلكيّ، ثم اقلبي القالب لإخراج الكعكة وانزعي الورقة المشمَّعة.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
ساعة إلى ساعة و١٥ دقيقة

الوعاء
قالب مستدير الشكل، بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٠ سم يُدهَن بالزبدة ويُغطّى قعره بورقة مشمَّعة

الحصص
١٢ حصّة

الحفظ
أسبوع واحد

التجميد
شهر إلى شهرين

التحضير المسبق
نَقْع الزبيب والكشمش في الشاي ليلة كاملة

پودنغ إنكليزيّ

هذا الغاتو الذي يعكس الذوق الرفيع يجمع كلَّ الموادّ التي بقيت مدّة طويلة نادرة وغالية الثمن، كالثمار المعقّدة بالسكّر والجوز والتوابل. ومنذ قرون يُحضَّر هذا البودنغ التقليديّ للأعياد والمناسبات الكبرى. ومع تغطية حلية من عجينة اللوز، يتحوّل هذا البودنغ إلى حلوى عيد أو عرس (انظري الصورة ص٢٧).

الموادّ

- ١٢٥غ من العنبيّة المجفَّفة
- ١٢٥غ من الزبيب المِسْكيّ
- ١٨٠غ من زبيب سلطانة
- ١٨٠غ من الكشمش
- ١٨٠غ من المشمش المجفَّف والمفروم
- ٢٠٠مل من عصير التفّاح
- ملعقة كبيرة من قشر البرتقال المبشور دقيقًا
- ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال
- ٣٠٠غ من الطحين
- ملعقة صغيرة من جوز الطيب المبشور حديثًا
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ½ ملعقة صغيرة من الفليفلة المطحونة
- ١٢٥غ من اللوز المفتَّق
- ٢٥٠غ من الزبدة المسيَّلة
- ٢٥٠غ من السكّر الأشقر
- ٤ بيضات كبيرة مخفوقة قليلًا
- ملعقة كبيرة من الحليب (اللبن)
- ٤ إلى ٦ ملاعق كبيرة من عصير التفّاح

١ انقعي الفواكه المجفَّفة وقشر البرتقال وعصيره في عصير التفّاح داخل وعاء يُغطّى بورقة پلاستيكيّة ضابطة، وذلك مدّة ليلة كاملة.

٢ انخلي الطحين مع التوابل، واخلطي قليلًا من اللوز المفتَّق والطحين مع الثمار المجفَّفة.

٣ اخفقي الزبدة مع السكّر الأشقر إلى أن يصبح المزيج باهتًا كريميّ القوام. أدخلي البيض واحدة واحدة، ثم أضيفي بالتناوب ملعقة من الطحين ثم ملعقة من خليط الزبيب والكشمش وقشر البرتقال، واخلطي خلال ذلك إلى أن تنتهي الموادّ.

٤ أفرغي العجينة في القالب واجعلي الوجه متجانسًا، واحفري قليلًا في الوسط. ضعي القالب في صينيّة فرن وأدخلي الصينيّة إلى الفرن مدّة ساعتين و٣٠ دقيقة. وعند انقضاء نصف الوقت، غطّي القالب بطبقتين من الورق المشمَّع.

٥ أخرجي الغاتو من الفرن ودعيه يبرد في القالب، ثم اقلبي القالب لإخراج الغاتو وانزعي الورق المشمَّع. غلّفي الغاتو بورق مشمَّع وضعيه في علبة تُقفل بإحكام. وعلى مرور أسبوعين أو ثلاثة أسابيع، أخرجيه مرّة في الأسبوع واغرزي قعره برأس سكّين وصبّي ملعقتين كبيرتين من عصير التفّاح ثم أعيدي الغاتو إلى مكانه مغلّفًا بالورق المشمَّع.

حرارة الفرن
١٥٠ درجة مئويّة

مدّة الخَبز
ساعتان و٣٠ دقيقة

الوعاء
قالب مستدير بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٠ سم، يُدهَن بالزبدة ويُبطَّن بورق مشمَّع، كما يغلَّف بورق أسمر (انظري ص٤٣)
صينيّة فرن مغطّاة بعدّة طبقات من الورق الأسمر

الحصص
١٦ حصّة

الحفظ
٣ أشهر

التجميد
سنة

التحضير المسبق
نَقْع الثمار المجفَّفة ليلة كاملة

DRJOEZAHI.COM



مكتبة الطبخ - منتديات دكتور جوزاهي - Microsoft Internet Explorer
Fichier Edition Affichage Favoris Outils ?
Précédente Rechercher Favoris
Adresse http://drjoezahi.com/vb/forumdisplay.php?s=&f=100&page=1&pp=25&sort=lastpost&order=desc&daysprune=-1
كتاب لالة خاص بالدجاج
sabnina2004
01:08 2009-11-16 بواسطة هدى
1
7
كتاب المملحات- نادية الجهري
أم سامي
09:35 2009-11-15 بواسطة oumnadir
6
78
كتاب مطبخ لالة للمعجنات
zif76
08:34 2009-11-15 بواسطة المنامية
6
32
كتاب خاص بحلويات الجافة لسعيدة بن بريم (1 2)
sabnina2004
07:50 2009-11-15 بواسطة oumnadir
14
98
كتاب المعجنات - حورية المطبخ (1 2 3 4 5)
هدى
01:54 2009-11-11 بواسطة هدى
46
393
كتاب جديد لسميرة لتورتات (1 2 3 4)
sabnina2004
01:30 2009-11-11 بواسطة فطوووم1
30
184
كتاب Patisserie gourmande - خيرة باشا (1 2 3)
هدى
12:52 2009-11-11 بواسطة هدى
22
117
sabnina2004
35
كتاب patisserie facon grand mére
12:17 2009-11-11
8
48
534
06:15 2009-11-10 بواسطة malk2005
12
nayla
كتاب الوجبات السريعة (1 2 3)
زهرة فلسطينية
03:13 2009-11-10 بواسطة bachar2009
25
156
كتاب مطبخ مامي الطاجين (1 2 3)
sabnina2004
02:49 2009-11-10 بواسطة sabnina2004
27
151
كتاب تقنيات تحضير الحلويات و البسكوت والكيك (1 2)
المنامية
02:32 2009-11-10 بواسطة nesma
14
102
Internet
www.drjoezahi.com/vb
والمزيد من الكتب